Beilage von Merum, dem Insidermagazin zum italienischen Wein und Olivenöl

Zum herausnehmen

MERUM Selezione Vino

Die Selezione liefert außer den Weinbewertungen eine Fülle wissenswerter Informationen zu den getesteten Weinen und ihren Erzeugern. Als Sammelpublikation angelegt, bietet sich die Selezione dem Leser als nützliches, zuverlässiges und stets aktuelles Nachschlagewerk an.

Informationen zum Erzeuger

Name, Ort, Provinz, Telefonnummer, Faxnummer, E-Mail- und Internetadresse, Anzahl der vom Betrieb erzeugten Flaschen, direkt bearbeitete Rebfläche (Besitz und Miete).

Informationen zum getesteten Wein

Weinbezeichnung, Jahrgang, Anzahl davon erzeugter Flaschen, unsere Bewertung (ein bis fünf Sterne), Auszeichnung für besonders gute Preisleistung (✔), die Losnummer des verkosteten Weins (L.), ob vom selben Wein eine oder mehrere Abfüllungen bestehen (bei Spumante «Metodo Classico» das Datum des Dégorgement/Sboccatura), unsere Degustationsnotizen und, wo nicht selbstverständlich, die Traubensorten. Die Losnummer der Abfüllpartie entnehmen wir dem Aufdruck auf der Flasche, sie ist authentisch und kann nicht vom Produzenten mitgeteilt werden. Die Losnummer soll die Aussagekraft einer Bewertung vor allem dann relativieren, wenn von einer Weinsorte mehr als eine Abfüllung besteht.

Die Angaben zu den erzeugten Flaschenmengen, zur Anzahl Abfüllungen und zur vom Betrieb bewirtschafteten Rebfläche werden von den Produzenten geliefert und von der Redaktion nicht nachgeprüft. Mit # sind vom Erzeuger nicht mitgeteilte Informationen gekennzeichnet.

Die Bedeutung der Bewertungssymbole

- * **Einfacher Wein.**
- ** **Wein mit besonderen Qualitäten, nicht exzellent.**
- *** **Sehr guter Vertreter seiner Appellation.**
- **** **Außerordentlich, gehört zur Spitze seiner Appellation.**
- ***** **Einmaliger Wein, unvergessliches Weinerlebnis.**
- ✔ **Besonders gute Preisleistung.**
- **Bi** **Biberwein (Für Holzliebhaber).**
- **JLF** **Ein Wein, von dem wir ein gutes Abschneiden beim «JLF»-Weintest erwarten.**
- **BOX** **Diesen Wein können Sie selber testen, wenn Sie die Merum-Degubox bestellen (siehe letzte Seite der Merum Selezione Vino).**

(Weine mit entstellenden Fehlern – Stinker und grobe Weinfehler aller Art – sowie Fassmuster werden nicht bewertet.)

Wie bei Merum verkostet wird

Die Weinbewertungen sind Ausdruck der persönlichen Meinung von Andreas März. Wechselnde Gäste bei den Weinproben sind Önologen, Journalisten und Weinproduzenten. An Weinmessen oder ähnlichen Gelegenheiten verkostete Weine finden keine Aufnahme in die Merum Selezione.

Abgehalten werden die Degustationen meist in den Räumen unserer Redaktion in Italien. Die Probeflaschen werden uns in der Regel von den Produzenten zugeschickt. Verkostet wird ausnahmslos mit verdeckten Flaschen. Alles andere würde weder Sinn noch Spaß machen. Bekannt sind jeweils nur die Weinsorte und der Jahrgang, alles andere muss errochen und erschmeckt werden. – Erst wenn die Kommentare geschrieben und die Bewertungen im Computer sind, wird aufgedeckt und die Namen der Produzenten und der Weine zu den Kommentaren gepaßt.

Innerhalb von 12 bis 24 Stunden werden alle Flaschen ein zweites Mal verkostet. Diesmal sind die nun unverdeckten Weine in gleiche Bewertungsgruppen geordnet. Es geht in dieser zweiten Runde darum, eventuelle verkosterische Grobfehler zu korrigieren, also festzustellen, ob sich in eine bestimmte Bewertungsgruppe vielleicht ein schlechterer oder ein besserer Wein verirrt hat. Zudem gibt dieser zweite Durchgang nützliche Informationen zur Stabilität eines Weins.

Verkostet wird in der Regel in Zweier- oder Dreierteams, wobei bei Uneinigkeit stets die Wertung von Andreas März ins Heft kommt. – Die Weinbewertungen von Merum sind nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet, wollen aber nicht mehr als eine subjektive, persönliche Meinung sein, ohne jeden Anspruch auf Objektivität.

Was geschieht mit nicht verwendeten Musterflaschen?

Musterflaschen, die nicht für die Verkostung gebraucht werden, nicht von den Mitgliedern der Redaktion privat getrunken werden und nicht für die Merum-Sammlung von Interesse sind, werden verkauft. Der Erlös wird bis auf den letzten Cent der Organisation «Ärzte ohne Grenzen» (in Italien: «Medici senza Frontiere») überwiesen. Seit April 1997 konnte Merum Selezione die Institution mit EUR 27'493,49 unterstützen.

Bezugsquellen

Leider sind wir nicht in der Lage, für die rund 2000 verkosteten Weine die Bezugsquellen in Deutschland, der Schweiz und Österreich zu beschaffen. Die Angaben, die wir diesbezüglich von den Produzenten erhalten, sind leider oft unzuverlässig.

- Interessenten können den betreffenden Erzeuger per Telefon, Fax oder E-Mail direkt in Italien kontaktieren und ihn um Namen und Anschrift seines Importeurs bitten.
- Für Schweizer Weinfreunde gibt es den erstaunlich vollständigen Wein-Einkaufsführer «vinfon» (700 Seiten) im A4-Format. W&H Verlags AG, «vinfon 2004», CH-6314 Unterägeri, CHF 119.–; www.vinfon.ch

Warnung!

Die Weinbewertungen auf den folgenden Seiten sind Ausdruck der persönlichen Meinung von Andreas März und sollten nicht pur genossen werden. Wir raten unseren Lesern – zu ihrem und der Weinproduzenten Vorteil – die folgenden Weinbewertungen mit denen anderer Autoren zu vergleichen. *Die Redaktion*

Dezember 2004

6/04

Inhal

Piemont:	
Barbaresco	4
Barolo	7
Toskana	
Alte Brunello-Jahrgänge	15
Brunello di Montalcino 1999	20
Veneto	
Amarone della Valpolicella	25
Emilia-Romagna	
Colli Bolognesi	31
Weinführer 2005	21
Merum-Radierung	39
Degubox	40

Verlag: Merumpress AG, Thiersteinerallee 17, CH-4018 Basel

Barolo und Barbaresco, Könige mit Minderwertigkeitskomplexen

B & B sind die Größten. Für mich gibt es auf der Welt – abgesehen von manchen Burgundern – nichts Vergleichbares in Rot. (Bordeaux-Freude seien um Verständnis gebeten, ihre Welt ist für mich eine ferne.) Ein großer Barolo macht mich schweben, macht mich glücklich.

Beim Trinken eines guten Barbaresco oder Barolo weiß ich, dass Wein etwas Wichtiges ist, etwas, wofür es sich lohnt, einen Teil seiner Energien zu investieren. Denn wir Weinliebhaber wissen, dass uns der Wein weit mehr geben kann als wir für ihn Geld und Zeit aufwenden.

Leicht ist es sicher nicht, einen großen Barolo zu erzeugen. Schon gar nicht in einem Jahr wie 2000. Zweifellos waren 1998 und 1999 ungleich interessanter. Aber es lohnt sich, auch in einem nicht perfekten Jahr um einen Nebbiolo-Wein zu kämpfen.

Leider scheint die Mehrzahl der Winzer nicht zu wissen, was ein großer Barolo oder Barbaresco ist. Es ist ihnen nicht klar, dass sie sich mit traditionslosen, experimentellen Vinifikationsmethoden und dem unbedarften Einsatz von neuem Holz alle Chancen nehmen, etwas Bleibendes, Einzigartiges zu schaffen.

Ich möchte ganz offen sein: Ich halte mehr als die Hälfte der Barolo und Barbaresco für missglückt. Ein großer Barolo, so wie ich ihn verehre, riecht und schmeckt weder nach frischer, noch nach angesengter Eiche. Ich mag auch keine Marmeladenaromen und keine Fettleibigkeit.

Ich mag Eleganz, und bei Nebbiolo-Weinen sogar eine gewisse Strenge, die sich im Glas, in der angebrochenen Flasche oder mit dem Alter langsam in tiefe Frucht auflöst wie der piemontesische Morgennebel an einem winterlichen Sonntag.

Das Kapital des Nebbiolo ist seine Tanninstruktur. Keine andere Sorte weist ein derart majestätisches Tannin auf wie der Nebbiolo. Je nach Anbaugebiet und Lage zeigt dieses Tannin andere Nuancen. Wenn es Mode ist, auf dieses einmalige Tannin zu verzichten, indem man die Maischezeiten verkürzt und sich aggressive Tannine aus neuem Holz herauslöst, dann bin ich gerne antiquiert.

Unverschuldetes Pech hatten die Barolo-Produzenten mit dem 2000er Jahrgang. Ich kann mich gut erinnern, wie die Winzer im Herbst 2000 den Jahrgang lobten. Sie waren begeistert und stellen ihn auf die Stufe der 98er und der 99er. Aber sie sollten sich irren!

Der Barolo-Jahrgang 2000 ist meiner Meinung nach der schwächste der „sieben fetten Jahre" ab 1995. Schwächer noch als der 97er. Die Aromen sind in vielen Fällen marmeladig, verkocht, die Säure ist tief und die Struktur verschwommen.

Dem mangelnden Charakter der 2000er ist auch zuzuschreiben, dass Holz und Röstung – bei den 98ern und 99ern auffallend gut eingebaut – oft unangenehm hervortreten. Auch Spitzenproduzenten, die üblicherweise mit neuem Holz sehr feinfühlig umgehen, hatten diesen Jahrgang offensichtlich überschätzt.

Als Einschränkung meiner Kritik der 2000er Barolo möchte ich festhalten, dass einige Produzenten es in gewissen Lagen geschafft haben, herrliche, komplette Barolo hervorzubringen. Weine, die ich absolut zum Kauf empfehle.

Vorschlagen würde ich nur, die 2000er vor den 98ern und 99er, aber auch vor den 96ern zu trinken. Zudem empfehle ich den Lesern, die 97er bald zu trinken.

Für den Barbaresco hingegen scheint 2001 ein gutes Jahr gewesen zu sein. Einige superelegante, typische Barbaresco habe ich noch eine ganze Woche lang aus der angebrochenen Flasche getrunken, ohne dass Anzeichen von Oxidation den Genuss gestört hätten. Die Verkostung der 2001er Barbaresco war eine der angenehmsten der letzten Monate!

Zu den Lagennamen: Wer Einzellagen separat vinifiziert und abfüllt, will damit den Terroircharakter einfangen und weitergeben. So sollte man jedenfalls meinen. Bei vielen Winzern hingegen werden die Weine im Keller stark verändert, so dass nicht die Besonderheiten der Lage als vielmehr die önologischen Eingriffe spürbar werden. Wo die Kellertechnik auf den Weincharakter größeren Einfluss hat als der Weinberg, halte ich diesen Lagenkult für ziemlich deplaziert.

Barbaresco und Barolo verfügen über Eigenschaften, die einmalig sind. Es ist unmöglich, einen Barolo in wenigen Minuten zu verkosten und zu glauben, ihn verstanden zu haben. Große Nebbiolo-Weine aus der Langa, dem Nordpiemont und dem Valtellina verändern sich im Laufe der Stunden und Tage. Die traditionell ausgebauten Weine (lange Maischezeiten, große Fässer) tun dies oftmals zu ihren Gunsten.

Rasch auseinander fallen fast ausnahmslos Barbaresco und Barolo der sogenannt „modernen" Machart mit Ausbau in neuen Barriquen. So oder so ist wichtig zu wissen, dass man sich für eine B & B-Verkostung mehrere Tage Zeit nehmen und die Weine immer und immer wieder verkosten muss.

Die meisten Weine sind ihren Preis nicht wert. Vor allem die teuren. Das gilt auch für B & B. Jeder Weinfreund muss für sich selber entscheiden, welcher Wein ihm die dreißig, vierzig Euro wert ist, die heute ein Barolo kostet.

Ich persönlich wäre bereit, für einen Dreistern-Barolo den Preis zu bezahlen, den er kostet! Denn man kann den Barolo kritisieren wie man will, sich über die verrückte Preispolitik der Winzer ärgern, sich über modische Kellertechniken aufhalten, aber – seien wir ehrlich – was wäre das Leben ohne Barolo? *am*

Die für die Merum-Degubox selektionierten Barbaresco sind mit **BOX** *gekennzeichnet. (Degustierte Barbaresco: 105; publizierte Barbaresco: 97; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Barbaresco: 8. Degustierte Barolo: 229; publizierte Barolo: 218; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Barolo: 11.)*

Produktionsregeln Barolo DOCG

Traubensorte: Nebbiolo (100%); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; Mindestalkohol: 12,0 Vol.-%, **vorgeschriebene Lagerzeit:** drei Jahre (R) davon fünf Jahre).

Produktionsregeln Barbaresco DOCG

Traubensorte: Nebbiolo (100%); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 12,5 Vol.-%, **vorgeschriebene Lagerzeit:** zwei Jahre (Riserva: vier Jahre).

BARBARESCO

Abbona Marziano e Enrico, Dogliani (CN)
260 000 Flaschen/49 Hektar
Tel. 0173 721317; Fax 0173 721317
www.abbona.com; abbona@abbona.com

Barbaresco DOCG *Faset* 2001
★★ – ★★★
15 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung

Mittleres Rot; süße Nase mit Holunder, Kirsch; viel Süße, Frucht, gutes Tannin, etwas Butter, lang

Batasiolo, La Morra (CN)
2 500 000 Flaschen/120 Hektar
Tel. 0173 50130; Fax 0173 509258
www.batasiolo.com; info@batasiolo.com

Barbaresco DOCG 2001
★★
66 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung

Mittleres Rot; Marmelade- und Rußnoten; im Ansatz dann Beerenfrucht, hohl Fülle und Geschmeidigkeit, herbes Tannin, im Gaumen frischer und länger als in der Nase, mittlere Länge

Bel Colle, Verduno (CN)
350 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it

Barbaresco DOCG *Roncaglie* 2000
★★ – ★★★
6500 Flaschen; L. 03/199; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Himbeeren, etwas Holz; Süße, gewisse Frucht, schlank, viel Tannin, gute Länge.

Bel Colle, Verduno (CN)
Barbaresco DOCG *Roncaglie* 1999
★★
7000 Flaschen; L. 02/255; eine Abfüllung

Dunkelrot; Marmeladennoten, Stroh; Süße, strenge Tanninstruktur, kaum Frucht, bleibt vor allem Tannin zurück.

Bersano, Nizza Monferrato (AT)
2 500 000 Flaschen/250 Hektar
Tel. 0141 720211; Fax 0141 701706
www.bersano.it; wine@bersano.it

Barbaresco DOCG *Mantica* 1999
★
Flaschen; L. #; # Abfüllungen

Mittelintensives Rot; müde Holznoten, kaum Frucht; Süße, matt, Holz, keine Tiefe, leicht bitter.

Bianco Gigi, Barbaresco (CN)
14 000 Flaschen/2.5 Hektar
Tel. 0173 635137; Fax 0173 635137

Barbaresco DOCG *Pora* 2001
★★ – ★★★
2426 Flaschen; L. 4.117; eine Abfüllung

Ziemlich dunkles Rot; Noten von Vanille, Backpflaumen, Zwetschgenmarmelade; kraftvoll, Säure, etwas trockenes Tannin, jung, saftig, präsente Frucht, gute Länge.

Bianco Gigi, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Canova* 2001
★★★ JLF
5200 Flaschen; L. 4.118; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Zwetschgenmarmelade, Himbeersirup, Laub, Holunder; Süße, bestes Nebbiolo-Tannin, sehr fein, Holunderfrucht, Butter, saftig, ausgewogen, lang

Boffa Carlo, Barbaresco (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 635174; Fax 0173 635277
www.boffacarlo.it; boffa@boffacarlo.it

Barbaresco DOCG *Vigna Vitalotti* 2001
★★★ – ★★★★ JLF BOX
Flaschen; L. 048891; eine Abfüllung

Rechtr dunkles Rot; einbindende, tiefe Noten von Erdbeer- und Zwetschgenmarmelade; saftiger Ansatz, gute Säure, eleganter Typ, kerniges Tannin, gute Länge.

Boffa Carlo, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Vigna del Cesar* 2001
★★★ – ★★★★
Flaschen; L. ; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Kirschennoten, Holunder, feines Leder; kraftvoll, Süße, gutes Tannin, knappe Frucht, Lakritze, jung, saftig, lang.

Borgogno Serio e Battista, Barolo (CN)
50/60 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 56107; Fax 0173 56327
info@borgognoserioebattista.it

Barbaresco DOCG 2000
★★★ JLF
Flaschen; L. 04113; # Abfüllungen

Mittleres Rot; verhaltene Frucht, rote Beeren, Laub, Teer; runder Ansatz, saftig, Frucht, Holunder, Tiefe, gutes Tannin, lang auf Frucht.

Busso Piero, Neive (CN)
25 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 67156; Fax 0173 67156
www.bussopiero.com; bussopiero@bussopiero.com

Barbaresco DOCG *S. Stefanetto* 2001
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 02-04; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Beerenmarmelade, Holz; auch im Gaumen Marmelade, herb, aber lang auf Frucht

Ca' del Baio/Giulio Grasso, Barbaresco (CN)
85/100 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 638219; Fax 0173 638219
www.cadelbaio.com; cadelbaio@cadelbaio.com

Barbaresco DOCG *Asili* 2001
★★
10 000 Flaschen; L. 18-4; eine Abfüllung

Mittleres, rubinfarbiges Rot; etwas anonyme Marmeladennoten; Süße, Marmeladefrucht, etwas Holz, dann Kaffee und trockenes Tannin.

Ca' del Baio/Giulio Grasso, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Valgrande* 2001
★★
12 000 Flaschen; L. D/20-4; eine Abfüllung

Rubinfarbiges Rot; kompottige Noten, nicht sehr typisch; Fülle, kompottige Frucht, etwas Kaffee, recht rund, fehlt Nebbiolo-Charakter, konnte, aber als Barbaresco nicht erkennbar.

Cà Romè/Romano Marengo, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635126; Fax 0173 635175
www.ratrome.com; info@ratrome.com

Barbaresco DOCG *Sàri Rio Sordo* 2000
★ – ★★
3405 Flaschen; L. 20013; eine Abfüllung

Mittleres Rot; holzunterlegte Marmeladenotes; Süße, gewisse Frucht, dann trocknendes Tannin.

Cantina del Bricchetto/Mario Rocca, Neive (CN)
22 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 677307; Fax 0173 677307

Barbaresco DOCG *Albesani* 2001
★
Flaschen; L. 16104; eine Abfüllung

Warmes Rot; nicht mehr frische Nase, gereift; auch im Gaumen gereift, Holzaromen, viel Süße und trockenes Tannin, keine Frucht.

Cantina del Bricchetto/Mario Rocca, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Albesani Vigna Ronca* 2000
★
Flaschen; L. 22602; eine Abfüllung

Rechtr dunkles Rot; müde Barrique-Noten; auch im Gaumen matt und von Holz dominiert.

Cantina del Bricchetto/Mario Rocca, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Albesani Vigna Ronca* 1999
★ – ★★
5400 Flaschen; L. 02.154; eine Abfüllung

Ziemlich dunkles Rot; Cola- und Holznoten, keine Frucht; Süße, Holz, keine Frucht, trocknendes Holztannin.

Cantina del Glicine, Neive (CN)
50 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 67235; Fax 0173 677505

Barbaresco DOCG *Coré* 2000
★★
10 000 Flaschen; L. C031; mehr als eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Pfirsichmarmelade, Holunder, Schweiß; gewisse Frucht, Butter, herbes Tannin, etwas schlank.

Cantina del Glicine, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Marcorino* 2000
★ – ★★
4000 Flaschen; L. M031; eine Abfüllung

Mittleres Rot; recht viele Noten von Marmelade, Röstung, Schweiß; Süße, Röstung, wenig Frucht, Rauchgeruch, konnte, aber eigenartig.

Cantina del Pino/Vacca, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 635147; Fax 0173 635147
cantinadelpino@tiscali.it

Barbaresco DOCG *Ovello* 2001
★★ – ★★★
16 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung

Dunkelrot; dunkle Noten von Lakritze, Gummi, Stroh, dunkle Frucht; im Gaumen kraftvoll, Holztannin, etwa streng, Süße, fehlt die Eleganz, Tiefe, lang

Cascina Luisin, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635154; Fax 0173 635154

Barbaresco DOCG *Sori Paolin* 2001
★★★ BOX
6000 Flaschen; L. 11/01/04; eine Abfüllung

Mittelintensives Rot; ziemlich verhalten, mit Belüftung viele Nebbiolo-Noten; Süße, Teer, saftig, dichte Frucht, gutes Tannin, Länge, noch jung

Cascina Luisin, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Roboja* 2001
★★ – ★★★
7500 Flaschen; L. 11/01/04; eine Abfüllung

Rotbraun, mittleres Rubin; tiefe, noch verhaltene Nase, Stroh, dunkle Beeren; Kraft, viele Frucht, wirkt streng, noch verschlossen, gutes Tannin, in der Länge Frucht, jung

Cascina Morassino/Roberto e Mauro Bianco, Barbaresco (CN)
20 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 635149; Fax 0173 635149
morassino@virgilio.it

Barbaresco DOCG *Ovello* 2001
★★
3800 Flaschen; L. 4166; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Frucht und gerösteten Holz; Kraft, Süße, gewisse Frucht, dann herbes Tannin.

Cascina Morassino/Roberto e Mauro Bianco, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Morassino* 2001
★ – ★★
4800 Flaschen; L. 4167; eine Abfüllung

Junges, mittleres Rot; dominierende Holznoten, keine Frucht; im Gaumen neben dem Holz auch Frucht, Süße und Säure, als Ganzes aber zu einseitig und unausgewogen, Holztannin trocknet noch.

Ceretto, Alba (CN)
900 000 Flaschen/105,5 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com

Barbaresco DOCG *Bricco Asili Bernardot* 2001
★ – ★★
8200 Flaschen; L. B 04204; eine Abfüllung

Mittleres Rot; nicht sehr frische Noten von Holz und Frucht; Süße, Kraft, etwas Holz, Säure, hätte schöne Struktur, aber leider stört die Holz-Erziehung den Wein bis in den Abgang.

Ceretto, Alba (CN)
Barbaresco DOCG *Asij* 2001
★★★ – ★★★★
20 000 Fl.; L. 10004; mehr als eine Abfüllung

Helles Rot; Noten von roter Beerenmarmelade; viel Süße, rund, angenehm, saftig, viel feines Tannin, Frucht, geschmeidig, lang.

Ciglieti, Neive (CN)
30 000 Flaschen/6,5 Hektar
Tel. 0173 677185; Fax 0173 67142
cigliteresite@libero.it
Barbaresco DOCG *Vigne Erte* 2001
★★
3500 Flaschen; L. 07/03; eine Abfüllung
Untypisches Rubin; nicht tiefe, aber fremdartige Kompottnoten; im Gaumen unterlegte Kompottfrucht, herbes Tannin, recht guter Wein, aber keine Nebbiolo-Raffinesse.

Ciglieti, Neive (CN)
30 000 Flaschen/6,5 Hektar
Tel. 0173 677185; Fax 0173 67142
cigliteresite@libero.it
Barbaresco DOCG *Serraboella* 2001
★ – ★★
10 000 Flaschen; L. 06/03; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von angebrannten Eichenholz, eingekochte Marmelade; Kraft; Süße, Eichen- und Marmeladengeschmack, stark trocknend.

Cisa Asinari/Marchesi di Gresy, Barbaresco (CN)
200 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 635221; Fax 0173 635187
wine@marchesidigresy.com
Barbaresco DOCG *Martinenga* 2001
★★★ – ★★★★ JLF BOX
20 000 Flaschen; L. 1403; eine Abfüllung
Hellrot; Noten von Himbeeren, etwas Stroh; Süße, geschmeidig, viele Nebbiolo-Frucht, Holunder, saftig, lang, schöner, geschmeidiger Barbaresco.

Cortese Giuseppe, Barbaresco (CN)
50 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 635131; Fax 0173 635131
az.corteseguiseppe@jumpy.it
Barbaresco DOCG *Rabajà* 2001
★★
17 000 Flaschen; L. 3231; eine Abfüllung
Mittleres Rot; gewölbte, süßliche Nase, Laub, Beeren; kraftvoll, Süße, potente Frucht, herbes Tannin, fehlt etwas die Dichte, Länge.

De Nicola/Feyles, Monforte d'Alba (CN)
70 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78170; Fax 0173 78170
tenri@denicola.it
Barbaresco DOCG Riserva 1998
★★★ JLF
13 500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; dichte Frucht, Schwelli, Steinpilze, macht neugierig; Süße, viele Frucht, viel Kraft, saftig, Karamell, Reife, sehr lang, reif.

Enrico Serafino, Canale (CN)
500 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 967237; Fax 0173 967153
www.barbera1891.it;
barbera.info@barbera1891.it
Barbaresco DOCG 1999
★
Flaschen; L. 3-185; # Abfüllungen
Dunkelrot; matte Nase; auch im Gaumen müde, trocknendes Tannin.

Fontanabianca, Neive (CN)
50 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 67195; Fax 0173 67195
fontanabianca@libero.it
Barbaresco DOCG *Sori Burdin* 2001
★★
9000 Flaschen; L. 4080; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Nebbiolo- und Holznoten, auch Rauch, fehlt Frische; runder Ansatz, gewisse Fruchtsüße, zu streng, zu wenig fruchtig.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
6 450 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 626111; Fax 0173 613451
www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it
Barbaresco DOCG *Coste Rubin* 2001
★★
20 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Marmelade- und Holznoten; Süße, kandierte Früchte, Vanille, viel Tannin, trocknet, zu viel Holz.

Francone, Neive (CN)
60 000 Flaschen/6,35 Hektar
Tel. 0173 67068; Fax 0173 677560
www.francopavini.com;
paolorigallano@francopavini.com
Barbaresco DOCG *I Patriarchi* 1999
★★★
5300 Flaschen; L. 01.02; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Nase, Noten von ungetrockneten roten Beeren, Laub, eine Spur Teer, vielschichtig; runder Ansatz, Kraft, recht tief, viel gutes Tannin.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
500 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 67027; Fax 0173 677477
brunogiacosa@brunogiacosa.it
Barbaresco DOCG *Rabajo* 2001
★★★
6841 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Fruchtnoten, Harz, Tiefe; erhaltliche Frucht im Ansatz, aromatisches Holz, Harz, Pfeffer, Süße, sehr dicht, dann viel Tannin, Länge auf Frucht.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
Barbaresco DOCG
***Santo Stefano di Neive* 2000**
★★★★ JLF
14 632 Flaschen; L. 3/191; eine Abfüllung
Helles Rot; erst verhalten, mit Belüftung immer deutlichere Nebbiolo-Frucht, eingepasstes Holz; Süße, viele Frucht, mächtiges Tannin, dicht, lang, komplett, nicht vordergründig, muss entdeckt und ergründet werden, ein Klassiker.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Asili* 2000
★★★ – ★★★★
13 470 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Noten von Himbeermarmelade, tief; Süße, Himbeerfrucht, Tiefe, schönes Tannin, große Länge auf Frucht; ein begeisternder Barbaresco.

Giacosa Carlo, Barbaresco (CN)
35 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 635116; Fax 0173 635293
giacosacarlo@libero.it
Barbaresco DOCG *Marin* 2001
★★ – ★★★
4500 Flaschen; L. 4/090; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Nebbiolo-Noten, Stroh; kraftvoll, Süße, Frucht, herbes Tannin, gute Länge.

Giacosa Carlo, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Montefico* 2001
★★★ – ★★★★ JLF BOX
5000 Flaschen; L. 4/091; eine Abfüllung
Eher helles Rot; einladende Nase, Noten von Laub, Unterholz, Nebbiolo-Frucht; geschmeidig, rund, intakte Frucht, Butter, frische Säure, sehr elegant, trinkig, recht lang auf feinem Tannin.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
500 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 67013; Fax 0173 67662
www.giacosa.it; giacosa@giacosa.it
Barbaresco DOCG *Rio Sordo* 2000
★ – ★★
12 000 Flaschen; L. 3344; eine Abfüllung
Dunkles Rot; Cola-Noten, gewisse Frucht; viel Süße, Holz, trockenes Holztannin.

Giribaldi, La Morra (CN)
200 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 617000; Fax 0173 617373
info@vinigiribaldi.com
Barbaresco DOCG 2000
★★★ JLF
7810 Flaschen; L. 15.3.4; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Mirabellen, feine Frucht, macht neugierig; schlank, fein und ziemlich geschmeidig, Süße, Fruchttiefe, lang auf kraftvollem Tannin.

Grasso Fratelli, Treiso (CN)
50 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 638194; Fax 0173 638998
www.stendigrasso.it.it; l.grasso@tiscali.it
Barbaresco DOCG
***Sori Valgrande* 2001**
★★
8500 Flaschen; L. 04119; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Marmelade, Leder; runder Ansatz, Süße, gewisse Frucht, gewisse Tiefe, Leder, saftig, insgesamt recht angenehm.

Grasso Fratelli, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG
***Bricco Spessa* 2000**
★ – ★★
5200 Flaschen; L. 03113; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; nicht klare Nase, Noten von Erdbeeren, Holunder; im Gaumen kleiner mit Nebbiolo-Frucht, rund und geschmeidig, Mittelgewicht; Abzug für Nase.

Grimaldi Luigino, Diano d'Alba (CN)
200 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 231790; Fax 0173 262644
www.grimaldivini.it; grimaldi@libero.it
Barbaresco DOCG
***Vigna Manzola* 2001**
★★
6000 Flaschen; L. 04123; eine Abfüllung
Eher helles Rot; einfache Frucht mit Gumminoten; schlank, einfache Frucht, herbes Tannin, mittlere Länge, etwas rustikal, müsste dichter sein.

La Ca'Nova, Barbaresco (CN)
45 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 635123; Fax 0173 635123
lacanova@libero.it
Barbaresco DOCG
***Montestefano* 2001**
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. 249/03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; mit Belüftung recht tiefe Marmeladefrucht; Süße, Marmeladefrucht, gutes Tannin, Länge, jung.

La Spinona/Berutti Pietro, Barbaresco (CN)
50/60 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 635169; Fax 0173 635276
www.
Barbaresco DOCG *Bricco Faset* 2001
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. 260803; eine Abfüllung
Mittleres Rot; tiefe, junge Fruchtnoten; Mittelgewicht, Süße, dürfte etwas dichter und fruchttiefer sein, gutes Tannin, gute Länge.

Lano Gianluigi, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
35 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 286958; Fax 0173 286958
lano.vini@tiscali.it
Barbaresco DOCG 2001
★ – ★★
4000 Flaschen; L. 144; eine Abfüllung
Dunkles Rubin; nicht frische Rot- und Rittnoten; auch im Gaumen Schorsteinaromen, keine Frucht, verfremdeter, heimatloser Wein.

Lequio Ugo, Neive (CN)
28 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 677224; Fax 0173 677914
ugolequio@libero.it
Barbaresco DOCG *Gallina* 2001
★ – ★★
80 000 Flaschen; L. 1/04; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; ziemlich reife Barrique-Noten, Vanille; Süße, Kraft, dann dominierende Holz- und Rittnoten, keine Frucht, keine Geschmeidigkeit, rustikaler Wein.

Maineerda, Neive (CN)
75 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 67056; Fax 0173 67056
maineerda@maineerda.com
Barbaresco DOCG 2001
★ – ★★
15 000 Flaschen; L. 0498; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht komplett frische Zwetschgenkompottnoten, Gummi; auch im Gaumen etwas matt, ziemlich schlank, einfache Frucht, Holzgeschmack, herb, gewisse Länge.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
950 000 Flaschen/110 Hektar
Tel. 0141 769030; Fax 0141 769033
www.chiarlo.it; chiarlo@tin.it

Barbaresco DOCG 2000
★★
Flaschen; L. #; # Abfüllungen

Ziemlich dunkles Rot; stoffig-kompottige Holznoten; viel Süße, marmeladige Frucht, barbas Tannin, vermisse Nebbiolo-Charme und -Tiefe.

Moccagatta, Barbaresco (CN)
65 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 635152; Fox 0173 635279

Barbaresco DOCG *Bric Balin* 2001
★ – ★★
25 000 Flaschen; L. 3.206; eine Abfüllung

Ziemlich dunkles Rot; Noten von Karamell, Holz, Marmelade; konzentriert, im Ansatz gewisse Frucht und Karamell, dann aber zu streng, keine Geschmeidigkeit; keine Frucht im Abgang, trocknet nach.

Moccagatta, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Basarin* 2001
★★
8000 Flaschen; L. 3.205; eine Abfüllung

Dunkles, rotbraunes Rot; Holz-, Rauch- und Kompottnoten; Kraft, dicht, stoffig, keine Frucht, sehr streng, trockenes Tannin.

Moccagatta, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Cole* 2001
★ – ★★
2800 Flaschen; L. 3.204; eine Abfüllung

Ziemlich dunkles Rubin; holzgeprägte, nicht frische Nase, keine Frucht; Kraft, viel Tannin, knappe Frucht, strenger, herber Wein, zu trocken im Abgang.

Molino, Treiso (CN)
60 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 638384; Fax 0173 638384
tommy58@libero.it

Barbaresco DOCG *Asarin* 2001
★★
4000 Flaschen; L. 8.1/04; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Marmelade, Rauch, balsamische Noten; recht dicht, gute Säure, recht etwas streng, fehlt Frucht, gute Länge.

Montaribaldi, Barbaresco (CN)
40 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 638220; Fax 0173 638963
www.ilvinino.com/montaribaldi.htm
montaribaldi@tiscali.it

Barbaresco DOCG *Palazzina* 2001
★★
4000 Flaschen; L. 06/04; eine Abfüllung

Mittleres Rot; nicht intensive Kompottnoten; marmeladige Aromen, einfache Frucht; müsste mehr Profil und Tiefe zeigen.

Montaribaldi, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG
***Sori Montaribaldi* 2001**
★★ – ★★★
4000 Flaschen; L. 07/04; eine Abfüllung

Eher helles Rot; verhaltene Marmelade-Noten; im Gaumen dann mehr Ausdruck mit ausgeprägten Beerenaromen, recht saftig, geschmeidiges Tannin, recht lang.

Nada Ada, Treiso (CN)
55 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 638127; Fax 0173 638921
www.barbaresco.com; nada@adanada.it

Barbaresco DOCG *Cichin* 2000
★★★
4000 Flaschen; L. 122.3; eine Abfüllung

Recht intensives Rot; Noten von Beerengrütze, Lakritze; im Gaumen ziemlich streng, Fruchtsäure, herbes Tannin, Tiefe, Lakritze, Länge.

Nada Ada, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Valeirano* 2000
★★★
8500 Flaschen; L. 121.3; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Unterholz-, Marmelade- und Lakritznoten; auch im Gaumen Frucht, saftig, recht ausgewogen, recht tief, herben, aber gutes Tannin.

Nada Ada, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Elisa* 2000
★★ – ★★★
7000 Flaschen; L. 123.3; eine Abfüllung

Mittelintensives Rot; mit Belüftung Holunder, Laub, Rösting; runder Ansatz, mit Belüftung Frucht, wird dann streng, gewisse Tiefe, herbes Tannin.

Nada Fiorenzo, Treiso (CN)
30 000 Flaschen/6.5 Hektar
Tel. 0173 638254; Fax 0173 638834
www.nada.it; nadafiorenzo@nada.it

Barbaresco DOCG *Rombone* 2001
★ – ★★
4000 Flaschen; L. 3224; eine Abfüllung

Dunkelrot; einseitige, nicht komplett frische Holz- und Kompottnoten; auch im Gaumen von Holz geprägt, keine Frucht, unharmonisch, fehlt Nebbiolo-Frucht, trockenes Tannin.

Negro Angelo, Monteu Roero (CN)
250 000 Flaschen/54 Hektar
Tel. 0173 90252; Fax 0173 90712
www.negroangelo.it; negro@negroangelo.it

Barbaresco DOCG *Basarin* 2001
★★ – ★★★
3200 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung

Mitteldintensives Rubin; Rösti- und Fruchtnoten; dichter, kraftvoller Ansatz, Rösting, gewisse Frucht, herbes Tannin, Süße, im Nachgeschmack Frucht und Rösting.

Negro Giuseppe, Neive (CN)
45 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 677468; Fax 0173 677468
negro@negrogiuseppe.com

Barbaresco DOCG *Pian Cavalla* 2001
★★ – ★★★
8300 Flaschen; L. 04/1; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Holunder- und Fruchtnoten; intakte Frucht im Ansatz, Holunder, Butter, etwas Holz, saftig, leicht trocknendes Tannin, tief und lang.

Oddero, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/65 Hektar
Tel. 0173 50618; Fax 0173 509377
www.odderobrothers.it; info@odderobrothers.it

Barbaresco DOCG 2001
★★★★ **JLF BOX**
6800 Flaschen; L. 309; eine Abfüllung

Mittelhelles Rot; verführerische Himbeernoten, Holunder, sehr einladend; Süße, saftig, fruchtig, ausgereifte Frucht, Holunder, rundes Tannin, außerordentlich elegant und geschmeidig, lang.

Paitin/Pasquero Elia, Neive (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 67343; Fax 0173 677732
www.paitin.it; info@paitin.it

Barbaresco DOCG *Sori Paitin* 2001
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. 1/04; eine Abfüllung

Rubinfarbenes Dunkelrot; Kaffeenoten, Holunder, Röstung; recht runder Ansatz, trockenes Tannin übernimmt gleich zu Beginn das Kommando, Kaffee, zu trocken.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613108; Fax 0173 613448
www.palladinovini.com
rosella.palladino@libero.it

Barbaresco DOCG 2001
★★★ **JLF**
3600 Flaschen; L. 470; eine Abfüllung

Mittleres Rot; Noten von Teer, Schwarztee, Nebbiolo-Frucht; geschmeidig, rund; Süße, sehr ausgewogen, gute Säure, Nebbiolo-Frucht, Teer, lang.

Pelissero, Treiso (CN)
150/200 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 638430; Fax 0173 638431
www.pelissero.com; pelissero@pelissero.com

Barbaresco DOCG *Nubiola* 2001
★★
6000 Flaschen; L. 1/08-2003; eine Abfüllung

Dunkelrot; Noten von dickgekochter Marmelade und Eukalyptus; Kraft, Eukalyptus auch im Gaumen, Butter, recht angenehm, trotz trockenem Holztannin.

Pelissero, Treiso (CN)
150/200 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 638430; Fax 0173 638431
www.pelissero.com; pelissero@pelissero.com

Barbaresco DOCG *Tulin* 2001
★ – ★★
18 000 Flaschen; L. 1/08-2003; eine Abfüllung

Dunkelrot; Rösttouten; herber Ansatz, gewisse Frucht, Röstaromen, dann trockenes Holztannin, Butter, komplett austauschbarer Geschmack.

Piazzo Armando, Alba (CN)
250 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 35689; Fax 0173 440703
www.piazzo.it; apiazzo@piazzo.it

Barbaresco DOCG *Sori Fratin* 2001
★★ – ★★★ **JLF**
6000 Flaschen; L. 4076; eine Abfüllung

Mittelhelles Rot; Himbeernoten, einladend; im Gaumen dann intakte Frucht, etwas Anis, Laub, Tiefe, rundes Tannin, recht lang, dürfte wie Spur dichter sein.

Pio Cesare, Alba (CN)
350 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 440386; Fax 0173 363680
piocesare@piocesare.it

Barbaresco DOCG 2000
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. 1025; mehr als eine Abfüllung

Mittelhelles Rot; Noten von Holz, Vanille; Vanille-Geschmack, Kraft, trocknendes Tannin.

Pio Cesare, Alba (CN)
350 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 440386; Fax 0173 363680
piocesare@piocesare.it

Barolo DOCG *Il Bricco* 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. GRAZ; eine Abfüllung

Dunkle, rotbraune Rot; vegetal-erdige Aromen, keine Nebbiolo-Frucht; im Gaumen aufdringliche Vanille, keine Barolo-Frucht, trocknendes Tannin.

Produttori del Barbaresco, Barbaresco (CN)
400 000 Flaschen/90 Hektar
Tel. 0173 635139; Fax 0173 635130

Barbaresco DOCG 2001
★★★
150 000 Fl.; L. 4.162; mehr als eine Abfüllung

Mittleres Rot; helle Fruchtnoten, Beerenkompott, Rosen, einladend; fruchtig, viel, guter Nebbiolo-Tannin, Säure, Länge.

Prunotto, Alba (CN)
600 000 Flaschen/57 Hektar
Tel. 0173 280017; Fax 0173 281167
www.prunotto.it; prunotto@prunotto.it

Barbaresco DOCG 2000
★★ – ★★★
40 000 Fl.; L. 12/03.b; mehr als eine Abfüllung

Dunkelrot; Noten von Zwetschgenmarmelade, Gummi; viel Süße, dann Frucht, Butter, fällig, Kondis, Butter, saftig, leider trocknendes Tannin.

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
120 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 67072; Fax 0173 677423
punset@punset.it

Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
18 000 Flaschen; L. 4.121; mehr als eine Abfüllung

Mittelhelles Rot; mit Belüftung Fruchtnoten, ein bisschen medicinal; Süße, Kaffee, gewisse Frucht, recht saftig, herbes Tannin, gute Tiefe, mittlere Länge. (Biowein.)

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
Barbaresco DOCG
***Campo Quadro* 2001**
★ – ★★
5000 Flaschen; L. 4.121; eine Abfüllung

Purpurnes Rubin; untypische Fruchtnoten, Pfeffer; im Gaumen nicht Nebbiolo-typische Frucht, Mittelgewicht, Butter, fehlt Barbaresco-Charakter. (Biowein.)

Rabajà/Bruno Rocca, Barbaresco (CN)
53 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 635112; Fax 0173 635112
www.brunorocca.it; info@brunorocca.it

Barbaresco DOCG *Rabajà* 2001
★ – ★★ 🌿
15 000 Flaschen; L. 002.04; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Eichenholz; Rauch; Kraft, Holzgeschmack, knappe Frucht, trockenes Tannin, zu streng.

Rabajà/Bruno Rocca, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Coparossa* 2001
★ – ★★
8000 Flaschen; L. 005/04; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Holz, Erdnüssen, Rauch; Holz prägt auch im Gaumen, keine Frucht, konzentriert, ungeschmeidig, allerdings nicht trocknend.

Rabajà/Bruno Rocca, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG 2001
★★
8000 Flaschen; L. 003.04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; schwadlige Noten, Rauch, Marmelade; Kraft, Süße, gewisse Frucht, alles begleitet von trockenem Holztannin, trocken auch im Abgang, fehlt Geschmeidigkeit.

Ressia Fabrizio, Neive (CN)
12 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 677305; Fax 0173 677305
www.ressia.com; info@ressia.com

Barbaresco DOCG *Canova* 2001
★★ – ★★★
2800 Flaschen; L. 0104; eine Abfüllung
Mittleres, junges Rot; mit Belüftung Gummi- und Marmeladenoten; Süße, gewisse Frucht, Butter, angenehm, rund, nicht überaus vielschichtig, gute Länge, gutes Tannin.

Rivella Serafino, Barbaresco (CN)
9500 Flaschen/2 Hektar
Tel. 0173 635182

Barbaresco DOCG *Montestefano* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. 3216; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; mit Belüftung Marmelade- und Holundernoten; Süße, Kraft, Frucht, saftiges Tannin.

Rivetti Dante, Neive (CN)
200 000 Flaschen/42 Hektar
Tel. 0173 67125; Fax 0173 677706
www.dantenivetti.com; info@dantenivetti.com

Barbaresco DOCG *Bricco* 2000
★ – ★★ 🌿
35 000 Flaschen; L. 88001; eine Abfüllung
Mittleres Rot; milde Barrique-Noten; auch im Gaumen neues, angekohltes Holz, Nußbitternote, komplett austauschbarer Geschmack, trockenes Tannin.

Rivetti Dante, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Micca* 2000
★ – ★★
12 000 Flaschen; L. 88001; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nach Belüftung Marmeladenote; im Gaumen Rauchspeck, heftiges Tannin, Rauch bleibt im Gaumen hängen, keine Frucht, Vanille, ohne Charme, einseitig, trocknet.

Rivetti Dante, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Bricco* 1999
★★
35 000 Flaschen; L. 02727; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht klare Holz-, Schwedl- und Kaffeenoten; Kraft, Holunder, saftig, Süße, reif, nicht trocknendes Tannin, recht lang.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
40/45 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 638161; Fax 0173 638935
www.cantinarizzi.it; cantina@cantinarizzi.it

Barbaresco DOCG *Rizzi* 2000
★★★ – ★★★★ JLF BOX
20 400 Fl.; L. 38800/4; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; verhaltene Noten von Laub und Unterholz, Nebbiolo-Frucht; geschmeidiger, fruchtiger Ansatz, saftig, tiefe, lange Frucht, Holunder, bestes Tannin.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Fondetta* 1999
★★ – ★★★
4500 Flaschen; L. 2889/1; eine Abfüllung
Mittleres, rubinenes Rot; nicht tiefe Fruchtnoten; Mittelgewicht, Frucht, gute Fülle, herbes Tannin, angenehm, fehlt Nebbiolo-Tiefe.

Rocca Albino, Barbaresco (CN)
65 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 635145; Fax 0173 635921
www.roccaalbino.com; roccaalbino@globalnet.com

Barbaresco DOCG *Brich Ronchi* 2001
★★ – ★★★
25 000 Flaschen; L. 03.05; eine Abfüllung
Dunkles Rubin; verhaltene Kandisnoten, Holz, Trockenfrüchte; Kraft, sehr dicht, dann große Mengen Tannin; Lakritze, Tiefe ist empfindbar, aber herbes, tanninbetontes Finale, für mich zu streng.

Ronchi/Giancarlo Rocca, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/5,5 Hektar
Tel. 0173 635156; Fax 0173 635156
cz.ronchi@libero.it

Barbaresco DOCG 2001
★★
8000 Flaschen; L. 233/03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht tiefe Kompottnoten, Holz; Kraft, viel Tannin, Butter, knappe Frucht, im Abgang ziemlich herb.

Serotto/Meraglio Maria, Neviglie (CN)
150 000 Flaschen/29 Hektar
Tel. 0173 630228; Fax 0173 630366
r.serotto@libero.it

Barbaresco DOCG *Gaia Principe* 2001
★★
150 000 Flaschen; L. 01.04; eine Abfüllung
Dunkles, rubinenes Rot; holzwürzige- und schwadlige Noten, wenig Frucht; viel Süße, Kandis, Gewürze, nicht trocknendes Tannin, fehlt Nebbiolo-Charme, für mich zu holzwürzig.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
250 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 62853; Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it; info@sordogiovanni.it

Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★ JLF
5000 Flaschen; L. 4112; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Nebbiolo-Nase mit etwas Laub und Gummi; Säure und Tannin, Holunder, kerniger Barbaresco, herzhaft; gute Tiefe, schöne Länge.

Sottimano, Neive (CN)
50 000 Flaschen/13 Hektar
Tel. 0173 432186; Fax 0173 635186
sottimano@libero.it

Barbaresco DOCG *Pajoré* 2001
★ – ★★
3000 Flaschen; L. 3.197; eine Abfüllung
Dunkelrot; Rösi- und Marmeladenoten; auch im Gaumen prägt Holz den Wein, marmeladige Fülle, Kraft und dann trocknender Holztannin.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Cotta* 2001
★★
4800 Flaschen; L. 3.195; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Marmelade, Rauch, Röstung; im Gaumen kraftvoll, sehr streng, gewisse Frucht, zu stark vom Holz geprägt.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Fausoni* 2001
★★
4800 Flaschen; L. 3.199; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; leicht speckige Noten von Marmelade, Rumtopf; rund, knappe Frucht, gewisse Tiefe, streng, zu trockenes Tannin.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Currà* 2001
★ – ★★ 🌿
5000 Flaschen; L. 3.196; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Rösi- und Fruchtnoten; wenig Frucht, vom Ansatz weg trocknendes Tannin, unlustig, unharmonisch.

Tuliano Michele, Montà d'Alba (CN)
60 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 976512; Fax 0173 976512
tuliano@libero.it

Barbaresco DOCG *Ad Altiora* 2001
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. 402; eine Abfüllung
Mittleres Rot; entlaubende Marmeladenoten; Kraft, marmeladige Frucht, saftig, herbes Tannin, Länge, jung.

Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN)
500 000 Flaschen/72 Hektar
Tel. 0173 619119; Fax 0173 619931
www.tenutacarretta.it; t.carretta@tenutacarretta.it

Barbaresco DOCG *Cascina Bordino* 2001
★★
15 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; rötige Marmeladenoten; Süße, Holz, rötige Frucht, trockenes Tannin, rötige Länge.

Tre Costa, Castellinaldo (CN)
250 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 213066; Fax 0173 213066
www.trecosta.it; trecosta@trecosta.it

Barbaresco DOCG *Lancaia* 2001
★
7500 Flaschen; L. 29 04; eine Abfüllung
Intensives Rubin; nicht frische Haselnoten; Süße, keine Frucht, trockenes Tannin, kurz; erinnert nicht an Barbaresco.

Terre da Vino, Barolo (CN)
4 800 000 Flaschen/4000 Hektar
Tel. 0173 564611; Fax 0173 564612
www.terredavino.it; info@terredavino.it

Barbaresco DOCG *La Casa in Collina* 2001
★★ – ★★★
30 000 Fl.; L. 1904851; mehr als eine Abfüllung
Mitteldunkles Rot; Noten von Frucht, Eukalyptus, Kräutern; herber Ansatz, Kaffee, Frucht, saftig, recht gutes Tannin.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am)*.

BAROLO

Abbona Marziano e Enrico, Dogliani (CN)
260 000 Flaschen/49 Hektar
Tel. 0173 721317; Fax 0173 721317
www.abbona.com; abbona@abbona.com

Barolo DOCG *Pressenda* 2000
★★
9800 Flaschen; L. 04 063; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhalten; auch im Gaumen kaum Frucht, herbes Tannin und Süße, dicht, Fülle, Kraft; aber sonst wenig Emotionen.

Abbona Marziano e Enrico, Dogliani (CN)
Barolo DOCG *Terlo Ravera* 2000
★ – ★★
16 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; breite Holz-Marmeladenoten, fehlt Tiefe; viel Süße, Butter, Gummi, fehlt Tiefe und Nebbiolo-Frucht, trocken, unelegant.

Alessandria Crissante, La Morra (CN)
18 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 50834; Fax 0173 50172
www.bonkocrissante.com
michele.alessandria@inwind.it

Barolo DOCG *Capalot* 1999
★ – ★★
3300 Flaschen; L. 4.03; # Abfüllungen
Dunkelrot; nicht frisch, verhalten, etwas Holz; kraftvoll, kaum Frucht, gewisse Süße, trockner nach.

Alessandria Crissante, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Capalot* 1998
★★
3300 Flaschen; L. 4.02; # Abfüllungen
Reifendes Dunkelrot; reifende Nase, Noten gekochter Früchte; Kraft, viel Süße, recht gutes Tannin, allerdings bereits zu reif.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
65 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0172 470113; Fax 0172 470113
fratelli.alessandria@tiscali.it

Barolo DOCG *San Lorenzo* 2000
★★ – ★★★
3500 Flaschen; L. 03/BRS; eine Abfüllung
Hellrot; einladende Nebbiolo- und Holundernoten, Himbeernoten, sehr tief; geschmeidiger Ansatz, recht tief, Kaffee, etwas geschliffen, guter Länge.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 2000
★★★
7000 Flaschen; L. 03/BRR; eine Abfüllung
Eher helles Rot; Nebbiolo-Noten, Leder, Lakritze, etwas Gummi; saftig, Süße, recht tiefe Frucht, Kraft, viel gutes Tannin.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG 2000
★★
8000 Flaschen; L. 03/BR; eine Abfüllung
Mittleres, reifes Rot; Noten von Zwetschgenkompott, Leder, Süße, einfache Frucht, haftiges Tannin, eher einfach.

Anselma, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 787217; Fax 0173 787217
info@anselma.it

Barolo DOCG 2000
★★★
23 000 Flaschen; L. 6100; eine Abfüllung
Dunkles Rot; recht tiefe, marmeladige Fruchtnoten; Süße, Marmelade, kraftvoll, mächtiges Tannin, viel Süße, saftig, gute Länge.

Ascheri, Bra (CN)
130 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0172 412394; Fax 0172 432071
www.ascheriviti.it; ascheriviti@ascheriviti.it

Barolo DOCG *Sorano* 2000
★★★ – ★★★★
12 500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; einladende Noten von Himbeeren, Holunder, tief, tolle Frucht; Fülle, Süße, Frucht, kompakt, saftig, komplett, schöner Barolo, mächtiges Tannin, Frucht auch im Abgang.

Ascheri, Bra (CN)
Barolo DOCG
***Podere di Sorano* 2000**
★★ – ★★★
4500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Kompottnoten; auch im Gaumen kompottige Frucht, Leder, Butter, Kraft; gutes Tannin, angenehm, gute Länge.

Ascheri, Bra (CN)
Barolo DOCG
***Podere Rivalta Vigna dei Pola* 2000**
★★
18 000 Flaschen; L. 04110; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Steinfrüchten, Gummi und Teer; Mittelgewicht, bitterer Tannin brennt, Butter, fehlt Temperament.

Barale, Barolo (CN)
100 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56127; Fax 0173 56350
www.baralefratelli.it; info@baralefratelli.it

Barolo DOCG *Bussia* 2000
★★
5500 Flaschen; L. 75 4; eine Abfüllung
Mittelhelles, rubiniges Rot; Noten von Zwetschgen, Minze und Heu; Mittelgewicht, Säure, saftig, Tannin, Lakritze, Kompott, gute Länge.

Barale, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Castellero* 2000
★★★ JLF
29 000 Flaschen; L. 375 3; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Noten von Unterholz, roten Beeren, Laub, Holz; Süße, rund, Butter, Frucht, angenehm, saftig, rundes Tannin.

Batasiolo, La Morra (CN)
2 500 000 Flaschen/120 Hektar
Tel. 0173 50130; Fax 0173 509258
www.batasiolo.com; info@batasiolo.com

Barolo DOCG 2000
★ – ★★
250 000 Fl.; L. 4-802; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; mit Bekiffung Kompottnoten; gute Kraft, herbes Tannin, müde Frucht, fehlt Fruchttiefe und Frische.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Corequio* 2000
★★
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten eingemachter Pfirsiche, auch Fruchttiefe; auch im Gaumen Frucht, leider trockenes Tannin.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Corda della Briccolina* 2000**
★★
4800 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Steinfruchtnoten, gewisse Tiefe; Kraft, gewisse Frucht, Süße, leider viel trockenes Tannin.

Baudana Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 613354; Fax 0173 613354
baudanaluigi@libero.it

Barolo DOCG *Baudana* 2000
★★
7000 Flaschen; L. 05/03; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Butter- und Vanillenoten, dezenter Neuholz; dann auch Fruchttiefe; Frucht, viel Süße, Butter, nicht unangenehmes Tannin.

Baudana Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Cerretta Piani* 2000
★ – ★★
4000 Flaschen; L. 06/03; eine Abfüllung
Sehr dunkles Rot; Geruch von kaltem Schornstein, Cassismarmelade; auch im Gaumen rustig-süß, dann stark trocknendes Tannin.

Bava, Castigliano Falletto (AT)
550 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0141 907083; Fax 0141 907085
www.bava.com; bava@bava.com

Barolo DOCG *Scarrone* 1999
★★
15 000 Fl.; L. 03KA 25/205; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von roter Beerenmarmelade, Holz; nicht wuchtig, aber schmal, recht rund und angenehm.

Bel Colle, Verduno (CN)
150 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it

Barolo DOCG *Boscato* 1999
★★★
7000 Flaschen; L. 03296; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; tiefe Nase, Noten von eingekochter Zwetschgenmarmelade, Teer; im Gaumen rund, Tiefe, gutes Tannin, Frucht, lang.

Bel Colle, Verduno (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 1999
★★
7000 Flaschen; L. 03/295; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Kompottnoten; schmaler Ansatz, Süße, rund, Butter, ziemlich herb im Abgang.

Bergadano, Barolo (CN)
12 000 Flaschen/2 Hektar
Tel. 0173 50380; Fax 0173 50380
www.cascinamica.com
melindfranco@cascinamica.com

Barolo DOCG *Sarmassa* 2000
★★★ – ★★★★ JLF
12 000 Flaschen; L. A/04; eine Abfüllung
Recht dunkles, reifes Rot; Holundernoten, im Hintergrund Frucht; viel Süße, Holunder, Frucht, großzügig, wuchtig, saftig, gutes Tannin, Länge.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
75 000 Flaschen/21 Hektar
Tel. 0173 50330; Fax 0173 50330
www.langhenet/enzoboglietti
enzoboglietti@virgilio.it

Barolo DOCG *Fossati* 2000
★ – ★★
7000 Flaschen; L. 03 08; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Holz- und Marmeladenoten, Rauchspeck; viel Süße, Holz, Tannin, Butter, Marmelade, keine Eleganz, austauschbar, trocknend.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Brunate* 2000
★ – ★★
3200 Flaschen; L. 03 09; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Kompottnoten, Rauchspeck; auch im Gaumen keine klare Frucht, viel Kraft und Süße, herb, keine Frucht, trocknet im Abgang.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Case Nere* 2000
★ – ★★
3500 Flaschen; L. 03 10; eine Abfüllung
Dunkles Rot; Noten von angekohltem Holz; Süße, Kraft, Holz, keine Frucht, strenges Tannin, fehlt Barolo-Charakter.

Bolmida Silvano, Monforte d'Alba (CN)
20 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 789877; Fax 0173 789877
www.silvanobolmida.com;
silvanobolmida@tiscali.it

Barolo DOCG *Bussia* 2000
★ – ★★
4500 Flaschen; L. 031 03; eine Abfüllung
Mittelhelles, frisches Rot; nicht klare Nase, Kompottnoten, etwas Holz, Marmelade; Mittelgewicht, viel Süße, wenig Struktur, knappe Frucht, Butter, recht angenehm.

Bolmida Silvano, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigna dei Fontini* 2000
★★
2000 Flaschen; L. 030 03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht komplett klare, marmeladig-kompottige Noten, Gummi; Süße, Säure, wenig Tiefe, Gummi, gewisse Frucht, etwas bieb, rustikal.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
22 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 262184; Fax 0173 262184
cascinabongiovanni@libero.it

Barolo DOCG *Perananno* 2000
★ – ★★
4000 Flaschen; L. A-62-4; mehr als eine Abfüllung
Reifendes, recht dunkles Rot; mit Belüftung Röstnoten, wenig Frucht; auch im Gaumen kaum Frucht, etwas Holunderaroma, herb.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG 2000
★★
8000 Flaschen; L. A-61-4; mehr als eine Abfüllung
Eher helles Rot; verhaltene Nase, gewisse Frucht, runder Ansatz, angenehm, wenig Fruchttiefe, einfach, Butter.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG 1999
★★
8000 Flaschen; L. A-41-3; eine Abfüllung
Dunkles Rot; Noten von Holz, Stroh, dunkler Marmeladefrucht; Süße, herbes Tannin, gewisse Frucht, etwas ungeschmeidig.

Bongiovanni, Castiglione Falletto (CN)
22 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 262184; Fax 0173 262184
cascinabongiovanni@libero.it

Barolo DOCG *Perananno* 1999
★ – ★★
4000 Flaschen; L. A-42-3; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten; Holz auch im Gaumen, viel Süße, Lakritze, kaum Frucht, trocknet.

Borgogno Giacomo, Barolo (CN)
150 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56108; Fax 0173 56344
www.borgogno-wine.com
borgogno-barolo@libero.it

Barolo DOCG Classico 1999
★★ – ★★★
47 000 Fl.; L. 19804; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; nicht intensive Noten von roten Früchten, Holz; Kraft, Teer, dichte Struktur, etwas strenges Tannin, recht tief und lang.

Borgogno Giacomo, Barolo (CN)
150 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56108; Fax 0173 56344
www.borgogno-wine.com
borgogno-barolo@libero.it

Barolo DOCG 1999
★★
40 000 Fl.; L. 12404; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; verhalten; auch im Gaumen wenig Geschmack, knappe Frucht, herbes Tannin, gewisse Länge.

Borgogno Serio e Battista, Barolo (CN)
50/60 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 56107; Fax 0173 56227
info@borgognoserioebattista.it

Barolo DOCG *Cannubi* 1999
★ – ★★
13 000 Fl.; L. 03087; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; reifende Nase, Kompotttöne; im Gaumen fehlt Profil, wirkt matt, ohne Fruchttiefe und ohne Spannung.

Boroli, Alba (CN)
140 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 365477; Fax 0173 35865
www.boroli.it; info@boroli.it

Barolo DOCG *Villero* 1999
★ – ★★
4500 Flaschen; L. 206-2; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; süßliche Rest- und Holznoten; auch im Gaumen Holz, Süße, keine Barolo-Frucht, langweilig, verholzt.

Boroli, Alba (CN)
Barolo DOCG 1999
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. 206-7; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; keine Frucht, dafür Holz; Mittelgewicht, Holzgeschmack, wenig Frucht.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 50667; Fax 0173 50604
www.langhe.net; boviogianfranco@libero.it

Barolo DOCG *Rocchettevino* 2000
★★
4000 Flaschen; L. 03 BR.R; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Holznoten, kaum Frucht, runder Ansatz, Süße, Butter, recht dicht, aber keine Frucht, mittlere Länge, leider trocknend.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigna Gattera* 2000
★★
6600 Flaschen; L. 03 BR.G; eine Abfüllung
Dunkles, reifes Rot; holzgeprägte Nase; auch im Gaumen prägt das Holz, gleichwohl gewisse Frucht, ausgewogen, dann wieder Holz im Nachgeschmack, süßlicher Abgang.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigna Arborina* 2000
★ – ★★
3500 Flaschen; L. 03 BR.A; eine Abfüllung
Dunkelrot; Cola- und Rauchnoten; Süße, Cola-Geschmack, Butter.

Brezza Armando, La Morra (CN)
12 000 Flaschen/1,5 Hektar
Tel. 0173 50424; Fax 0173 509370
armandobrezza@inwind.it

Barolo DOCG *Bricco Rocca* 2000
★ – ★★
1200 Flaschen; L. 4/222; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Teer-, Kompott- und Marmeladenoten; im Gaumen weniger Kompott, keine Tiefe, dafür trocknendes Tannin.

Brezza Giacomo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Sarmassa* 2000
★★
8200 Flaschen; L. 235-03; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Beerenkompott; im Gaumen etwas temperamentlos, angenehm, gutes Tannin, aber zu wenig Tiefe, zu matt.

Brezza Giacomo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★★★ – ★★★★ JLF
8000 Flaschen; L. 236-03; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; schmeichlerische Nase mit Kompott- und Süßholznoten; viel Süße, weich und rund, Beerenmarmelade, Butter, Frucht, dann gutes Nebbiolo-Tannin; sehr guter Barolo, allerdings mit den Limiten eines 2000ers.

Bravia, Castiglione Falletto (CN)
60 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 62852; Fax 0173 462049
www.bravia.net; gbravia@tin.it

Barolo DOCG *Rocche* 2000
★★
5500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; nach Belüftung Holunder, Erdbeermarmelade; Süße, recht rund, herzhaft-herbes Tannin, die Süße dominiert, fehlt Struktur, einfaches Finale.

Bravia, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Villero* 2000
★★ – ★★★
5500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Hellrot; laute, nicht komplett klare Frucht, holunderige, etwas schweflige Nase; viel Süße, Holundergeschmack, nicht überladene, trinkige Struktur, herb im Abgang.

Bravia, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Cà Mia* 2000
★★ – ★★★
3700 Flaschen; L. 04 03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; schweflige Noten von Nebbiolo-Frucht, Gummi, Blüten; runder Ansatz, geschmeidig; intakte Frucht, saftiges Tannin, lang.

Burlotto Comm. G. B., Verduno (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0172 470122; Fax 0172 470222
www.burlotto.com; burlotto@burlotto.com

Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★★★ JLF
4400 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; süße Noten von Beerenmarmelade, einladend; runder Ansatz, Kraft, saftig, gutes Tannin, feine Säure, Fruchttiefe, recht lang.

Burlotto Comm. G. B., Verduno (CN)
Barolo DOCG *Acclivi* 2000
★★★ – ★★★★ JLF
3300 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Noten von Erdbeermarmelade, Lauch, Butter; sehr geschmeidig im Ansatz, dann dicht, Frucht, ausgewogen, elegant, tolles Tannin, tief und lang.

Cà Romé/Romano Marengo, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635126; Fax 0173 635175
www.caroma.com; info@caroma.com

Barolo DOCG *Vigna Cerretta* 2000
★ – ★★
3112 Flaschen; L. 150204; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; nicht klare, marmeladige Noten von Holz; Kraft, Holz, hartes Tannin, einfache Frucht.

Codia/Giachino Bruno, Roddi (CN)
35 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 615398; Fax 0173 615398
giachinobruno@virgilio.it

Barolo DOCG 2000
★ – ★★
3000 Flaschen; L. 06-2004; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Holznoten, Rauchspeck; Süße, Holzgeschmack, Karamell, gute Länge, langweiliger Stil, etwas müde.

Comerano, Barolo (CN)
20 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 56137; Fax 0173 560812
www.barolodibarolo.com/barolocomerano.com
comerano@tiscali.it

Barolo DOCG *Cannubi San Lorenzo* 2000
★★
7000 Flaschen; L. 17-05-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Beerenmarmelade, Lakritze, reif; im Gaumen Leder, lakritziges Tannin, wenig Frucht, arg rustikal.

Comerano, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. 17/05/04; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht sehr klare Fruchttöne, verbrannte Marmelade, fehlt Tiefe; im Gaumen einfach, Süße, herb, rustikal.

Comerano, Barolo (CN)
Barolo DOCG 1999
★★★
6000 Flaschen; L. 3/315; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; verhalten, Holz, im Hintergrund Frucht; viel Süße, reife Frucht, wuchtiges Barolo-Tannin, saftig, lang.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 50365; Fax 0173 50365
www.cascinaballarin.it; cascina@cascinaballarin.it

Barolo DOCG *Bricco Rocca* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. 03.190; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Frucht, Holz, Tiefe; viel Süße, Frucht, gute Tiefe, hartes Tannin, Länge.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Bricco Rocca* 1999
★★★
Flaschen; L. 2592; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; süße Nase, Noten von verblühten Rosen, Gewürznelken, rote Beeren, sehr einladend; Kraft, Frucht, geschmeidig, tolles, potentes Tannin, lang.

Cascina del Monastero/
Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
25 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 509245; Fax 0173 500861
www.cascinadelmonastero.it
info@cascinadelmonastero.it

Barolo DOCG *Bricco Luciani* 2000
★
2800 Flaschen; L. BR-0001; eine Abfüllung
Reifes, mittelhelles Rot; undeutlich Holunderbeeren; Süße, gewisse Frucht, etwas Holunder, trocknend, reif.

Cascina del Monastero/
Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2000
★
2800 Flaschen; L. BR-0003; eine Abfüllung
Mittleres, rollendes Rot; wenig Tiefe, milde; auch im Gaumen milde, Süße, fehlt Profil und Spannung.

Cavalier Bartolomeo,
Castiglione Falletto (CN)
10/12 000 Flaschen/3,5 Hektar
Tel. 0173 62866; Fax 0173 62866
www.the-weibers.com/cavalier
cav.bartolomeo@libero.it

Barolo DOCG
***Solanotto Altieasso* 2000**
★ – ★★
8000 Flaschen; L. 04120; eine Abfüllung
Mittleres Rot; gereifte Frucht, gewisse Holznoten; auch im Gaumen matt, herb, fehlt Frucht, Butter.

Cavalier Bartolomeo,
Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG
***Solanotto Altieasso* 1999**
★★
8000 Flaschen; L. 02/225; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhaltene Noten von Lakritze, Mineze, Teer; Süße, Anzeichen von Frucht, streng, herbes Tannin, gewisse Länge.

Cavalletto, Castiglione Falletto (CN)
100 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 62814; Fax 0173 62914
www.cavalletto.com; info@cavalletto.com

Barolo DOCG *Bricco Boschis* 2000
★★ – ★★★ **JLF**
22 290 Flaschen; L. 30.03.04; eine Abfüllung
Mittleres, junges Rot; Noten von Zwetschgenmarmelade, Holunder; viel Süße, Butter, gute Tannine, verhaltene Frucht, recht lang, angenehm.

Cavalletto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva *Vignolo* 1998
★★★
8580 Flaschen; L. 28.09.02; eine Abfüllung
Rubinenes Rot; Noten von Karamell, auch Nebbiolo-Frucht; junge Frucht, kühles Tannin, Säure, herb, Butter, saftig, recht lang.

Cavalletto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Bricco Boschis San Giuseppe* 1998**
★★ – ★★★
13 330 Flaschen; L. 30.09.02; eine Abfüllung
Rubinenes Rot; verhaltene, helle Nase, Lauchnoten, Karamell; viel Süße, Butter, saftig, gutes, etwas herbes Tannin, Länge.

Ceretto, Alba (CN)
900 000 Flaschen/105,5 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com

Barolo DOCG
***Bricco Rocche Brunate* 2000**
★ – ★★
24 000 Flaschen; L. B. 18803; eine Abfüllung
Hellrot; Noten von Streu, Holz, Rauch und Leder; Holzgeschmack, Rauch, trocknet.

Ceretto, Alba (CN)
Barolo DOCG *Zonchera* 2000
★★
62 000 Fl.; L. 10904; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; süße, etwas müde Nase, Noten von verblühten Rosen; Süße, reife Frucht, gutes Tannin, müsste frischer und temperamentvoller sein, gutes Tannin.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
35 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 50217; Fax 0173 50217
www.ciabotberton.altervista.org
ciabotberton@libero.it

Barolo DOCG *Roggeri* 1999
★★
4000 Flaschen; L. 120/03; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhaltene, holzgeprägte kompottige Nase; Süße, gewisse Frucht, etwas opulent, lang, trocknendes Tannin.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roggeri,*
***Bricco S. Biagio e Rive* 1999**
★★★
8000 Flaschen; L. 70/02; eine Abfüllung
Reifendes Dunkelrot; nicht intensive, reife Noten von reifendem Nebbiolo; Kraft, Süße, Teer, Fruchttiefe, saftig; Lakritze, dürfte temperamentvoller sein, lang.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roggeri* 1998
★★
4000 Flaschen; L. 75/02; eine Abfüllung
Dunkelrot; Kompott- und Fruchtnoten, etwas Holz; runder Ansatz, Kraft, saftig, gewisse Frucht, recht lang, aber trocknendes Tannin.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roggeri,*
***Bricco S. Biagio e Rive* 1998**
★★
8000 Flaschen; L. 70/02; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive, süße Noten von Kaffee und Marmelade; auch im Gaumen viel Süße, Karamel, Marmelade, Frucht, etwas zu opulent, herbes Tannin, gewisse Länge.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roggeri, Bricco*
***S. Biagio e Rive Riserva* 1997**
★★ – ★★★
1800 Flaschen; L. 240/03; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Frucht, Karamel, frisch und tief, macht neugierig; rund, saftig, Fruchttiefe, heftiges, etwas trockenes Tannin, lang.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/21 Hektar
Tel. 0173 78171; Fax 0173 789800
domenicoclerico@libero.it

Barolo DOCG *Pajana* 2000
★ – ★★
6500 Flaschen; L. A203; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Kompottnoten, Holznoten; im Gaumen gewisse Frucht, trocknendes Tannin, recht lang, trocknet nach.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Mentin Ginestra* 2000
★ – ★★
16 800 Flaschen; L. A103; eine Abfüllung
Reifes Dunkelrot; verhaltene Nase, Holznoten; im Gaumen Kraft und strenges Tannin, Trockenheit hält an und zieht sich ins Finale.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Percristina* 1999
★ – ★★
5500 Flaschen; L. E1/02; eine Abfüllung
Dunkles Rubin; Noten von Reif, Röstung, Rauch; Holzgeschmack, Reif, konzentriert; trocknender Tannin, keine Frucht.

Cogno Elvio, Novello (CN)
63 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 744006; Fax 0173 744921
www.elviocogno.com; elviocogno@elviocogno.com

Barolo DOCG *Ravera* 2000
★ – ★★
18 000 Fl.; L. 308801; mehr als eine Abfüllung
Rubinenes Dunkelrot; Holz-Marmeladenoten; Holz und Marmelade auch im Gaumen, stark trocknendes Holztannin.

Cogno Elvio, Novello (CN)
Barolo DOCG *Vigna Elena* 1999
★★
5000 Flaschen; L. 319801; eine Abfüllung
Gereiftes Dunkelrot; reifende Nase, Noten von Kandis, Marmelade; Kraft und Süße, intakte Frucht, dann leider trocknendes Holztannin.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
120 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 78150; Fax 0173 787240
www.podereialdoconterno.com

Barolo DOCG *Cicala* 2000
★★
9000 Flaschen; L. 103 O; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Gummi, Holz, eingekochte Zwetschgenmarmelade; etwas breit, viel Kraft, unter dem Holz Frucht, Säure, zu herbes Tannin.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Bussia* 2000
★ – ★★
18 000 Fl.; L. 203 Bä; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Nadelholznoten, Rauch; Neuholz auch im Gaumen, Säure, viel Kraft, Vanille, süßliches Finale.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Colonello* 2000
★★
7000 Flaschen; L. 103 CO; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten herrschen vor; Frucht im Hintergrund; Süße, Säure, Holz, Vanille, zu streng, Säure, knappe Frucht, herbes Tannin.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
150 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 78204; Fax 0173 787326
www.conternofantino.it; info@conternofantino.it

Barolo DOCG *Sori Ginestra* 2000
★★
14 760 Flaschen; L. 3241; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Holz- und Holundernoten; viel Süße, Holunder, Karamell, gewisse Frucht, trockenes Tannin.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigna del Gris* 2000
★★
2200 Flaschen; L. 3238; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Frucht- und Holznoten; viel Süße, Holzgeschmack, auch Frucht, dann trockenes Tannin und Butter.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Parussi* 2000
★★★
7716 Flaschen; L. 3239; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Holz- und Fruchtnoten, Karamell, einladend; im Gaumen intakte Barolo-Frucht, Butter, Karamell, herbes Tannin, saftig, hat neues Holz, ist aber sehr gut eingebaut, lang; hält sich gut in der angebrochenen Flasche.

Conterno Franco/Sciolun,
Monforte d'Alba (CN)
60 000 Flaschen/10,00 Hektar
Tel. 0173 78427; Fax 0173 789900
sciolun@tin.it

Barolo DOCG *Bussia Munie* 2000
★ – ★★
10 000 Flaschen; L. BR M.; eine Abfüllung
Rubinenes Dunkelrot; nicht klare Nase, Karamel, Holz; Kraft, Holz, marmeladige Frucht, trockenes Tannin, breit; südlich, ohne Finessen.

Conterno Franco/Sciolun,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigna Pugnane* 2000
★ – ★★
4000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; holzgeprägte Frucht, nicht frisch; im Geschmack holzgeprägt, kaum Frucht, trocknendes Tannin.

Conterno Paolo,
Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 78415; Fax 0173 78415
www.paoloconterno.com
ginestra@paoloconterno.com

Barolo DOCG *Ginestra* 2000
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. 03 252; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten; Kraft, auch im Gaumen Holz (Zigarrenkistchen), kaum Frucht, viel Süße, trocknendes Tannin.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Conterno Paolo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Ginestra* 1998
★ – ★★
3500 Flaschen; L. 02 211; eine Abfüllung
Dunkelrot; warme Nase, Marmeladen- und Holznoten; Kraft, dann streng, trockenes Holztannin dominiert den Wein, Holzgeschmack, keine Tiefe, keine Geschmeidigkeit, trocknet nach.

Contratto, Canelli (AT)
280 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0141 823349; Fax 0141 824650
www.contratto.it; info@contratto.it
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
★ – ★★
8000 Flaschen; L. CER.04E; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Holznoten, im Hintergrund Nebbiolo-Frucht; saftiger Ansatz, zugleich trocknendes Holztannin, Röstung, Rauch, kaum Frucht, trocknet nach.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
80/90 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 77017; Fax 0173 776305
www.costadibussia.com; info@costadibussia.com
Barolo DOCG *Campo dei Buoi* 2000
★ – ★★
9000 Flaschen; L. 4 86; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht sehr klare Kaffee- und Holundernoten; viel Süße, Holunder, kraftvoll, fehlt die Tiefe und die Länge.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
16 000 Flaschen; L. 4 85; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Nussholznoten, etwas Pfirsichnoten; Mittelgewicht, Süße, trocknendes Holztannin, einfach, fehlt Barolo-Charakter.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG 1997
★★
8000 Flaschen; L. 1 199; eine Abfüllung
Gereiftes Dunkelrot; Marmelade- und Kompottnoten; Mittelgewicht, Kaffeearomen, knappe Frucht, Süße, hart-trocknendes Tannin.

Damilano, Barolo (CN)
35 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56265; Fax 0173 56315
www.damilano.com; damilano@damilano.com
Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★★
8000 Flaschen; L. 04/63; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Marmeladennoten, recht vielschichtig; Frucht auch im Gaumen, Kraft, Süße, dann zu trockenes Tannin.

Deltetto, Canale (CN)
120 000 Flaschen/15,5 Hektar
Tel. 0173 979382; Fax 0173 95710
www.deltetto.com; deltetto@deltetto.com
Barolo DOCG 2000
★★
3000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten überreifer Nebbiolo-Trauben, Holunderaroma; Fülle, Kraft, viel Tannin, saftig, gereift Frucht; Säure, etwas herbe Länge.

Dosio, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 50677; Fax 0173 50321
cantine.dosio@tin.it
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
8000 Flaschen; L. T1.4; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives Rubin; weiche Frucht, Kaffee; fremdartig auch im Gaumen, Kaffee, fehlt Fruchttiefe, rund, etwas einfach.

Enrico Serafino, Canale (CN)
500 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 967227; Fax 0173 967153
www.barbero1891.it
barbero.info@barbero1891.it
Barolo DOCG 1999
★★
Flaschen; L. 3 290; # Abfüllungen
Mittleres Rot; fruchtige Holundernoten; Süße, im Ansatz Holunder, Butter, angenehmes Tannin, etwas einfach.

Erbaluna/Oberto, La Morra (CN)
50 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 50800; Fax 0173 509336
www.erbaluna.it; laloni@erbaluna.it
Barolo DOCG *Vigna Rocche* 1999
★★
10 500 Flaschen; L. 17990; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; verhaltene Jod- und Holznoten; gute Kraft, gewisse Süße, dürfte mehr Frucht zeigen, trocknendes Tannin.

Fenocchio Giacomo, Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78675; Fax 0173 787218
www.giacomofenocchio.com
claudio@giacomofenocchio.com
Barolo DOCG *Bussia* 1999
★★
15 000 Flaschen; L. 3.92; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Kaffee, nicht sehr klar; Süße, kraftvoll, verhaltene Frucht, gutes, herbes Tannin.

Fontana Livia, Castiglione Falletto (CN)
60 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 62844; Fax 0173 62967
www.liviafontana.com; liviafontana@libero.it
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
5660 Flaschen; L. 3.197; eine Abfüllung
Hellrot; weiche Kompott- und Blechnoten; im Gaumen kompottig, süßlich, unfet, reif, einfach.

Fontana Livia, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Villero* 1999
★ – ★★
7049 Flaschen; L. 3.204; eine Abfüllung
Reifendes Rot; nicht frische Noten von Holz und Marmelade; auch im Gaumen etwas müde, Kaffee, Süße, fehlt Frische, zu herb.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
6 450 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 62611; Fax 0173 613451
www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it
Barolo DOCG *Lazzarito* 2000
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten, Röstung, Rauch; kalt zerzogene Marmeladefrucht, Kraft, austauschbar, trocken.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Serralunga* 2000
★ – ★★
120 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; nicht frische Röstnoten, keine Frucht; röstige Frucht, Süße, trockenes Tannin, langweilig.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *La Rosa* 2000
★★
35 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht intensives Rubin; verhaltene Noten von eingekochter Marmelade; strenge Kraft, viel Süße, trockenes Tannin, etwas Rauh, keine Nebbiolo-Frucht.

Gabutti/Franco Boasso, Serralunga d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 613165; Fax 0173 613165
www.gabuttiboasso.com; gabutti.boasso@libero.it
Barolo DOCG *Serralunga* 1999
★★★
4500 Flaschen; L. 261; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht intensive Nase, Noten von Gummi, Fruchttiefe; geschmeidiger Ansatz, Butter, Gummi, rund, feine Struktur, Säure, schönes Tannin, wird im Gaumen immer wuchtiger, dann Länge.

Gabutti/Franco Boasso, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Gabutti* 1999
★ – ★★
5000 Flaschen; L. 261; eine Abfüllung
Mittleres Rot; unklare kompottig-wachsige Noten; Süße, Säure, Edelholz, Reife, fehlt Struktur und Temperament.

Gagliardo Gianni, La Morra (CN)
350 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 50829; Fax 0173 509230
www.gagliardo.it; gagliardo@gagliardo.it
Barolo DOCG *Preve* 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. 3213; eine Abfüllung
Sehr dunkles Rot; Noten von Cola, gereift, eingekochte Zwetschgenmarmelade; Kraft, viel Süße, keine Geschmeidigkeit, dunkel, gereift.

Gagliardo Gianni, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2000
★★
9000 Flaschen; L. 3325; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Bonbonkompott, Leder, Teer; Fülle, Süße, etwas breit, fehlt Tiefe, herbes Tannin.

Gogliasso Mario, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 50180; Fax 0173 50180
info@gogliassowini.it
Barolo DOCG *Torriglione* 2000
★★
4000 Flaschen; L. 482; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifes Rot; Lakritze-, Laub- und Holznoten; Süße, Röstung, etwas Holz, gewisse Frucht, gute Länge, etwas langweilig.

Gogliasso Mario, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche dell'Annunziata* 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. 481; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Holznoten; auch im Gaumen vorherrschender Holzgeschmack, recht kraftvoll, trocknendes Tannin.

Gemma, Serralunga d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 613502; Fax 0173 262360
www.gemmacantine.it; gemmacantine@libero.it
Barolo DOCG *Gibìn* 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; schwellig-holzige Bouillon-Nase, kaum Frucht; reif, hölzern, fehlt Frische und Frucht, trocknet nach.

Germano Ettore, Serralunga d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613528; Fax 0173 613593
www.germanoettore.com
germanoettore@germanoettore.com
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
3200 Flaschen; L. 35/03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; müde Fruchtnoten; Mittelgewicht, herbes Tannin, wenig Frucht, fehlt Ausdruck.

Germano Ettore, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Cerretta* 2000
★ – ★★
4700 Flaschen; L. 33/03; mehr als eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; reife Holznoten; Erdnüsse; recht kraftvoll, dicht, Süße eingebaut, kaum Frucht, viel trocknendes Tannin.

Germano Ettore, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Prapò* 2000
★ – ★★
3800 Flaschen; L. 30/03; mehr als eine Abfüllung
Intensives Rot; süße Marmelade- und Rauchspeicknoten; Süße, Kraft; ung trocknendes Holztannin, gewisse Länge, keine Frucht.

Ghisolfi Attilio, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 78345; Fax 0173 78345
www.ghisolfi.com; gianmarco.ghisolfi@tiscali.it
Barolo DOCG *Bricco Visetta* 2000
★ – ★★
12 000 Flaschen; L. 81.04; mehr als eine Abfüllung
Reifendes Dunkelrot; reifende Holznoten, Rauch; gute Fülle, eingepasste Süße, trockenes Tannin, fehlt Frucht, ungeschmeidig, Butter, trocken.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am)*.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
500 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 67027; Fax 0173 677477
brunogiacosa@brunogiacosa.it

Barolo DOCG
***Falletto di Serralunga* 2000**
★★★ – ★★★★
14 400 Flaschen; L. 3./189; eine Abfüllung
Mittleres, junges Rot; erste verhaltene, mit Belüftung immer mehr Nase, reife Beerennoten; runder Ansatz, saftig, geschmeidig, viele Frucht, bestes Tannin, sehr rund und ausgewogen, sehr lang.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
Barolo DOCG 2000
★★
8000 Flaschen; L. 3./190; eine Abfüllung
Mittleres, junges Rot; Frucht- und Holznoten; auch im Gaumen ist Holz spürbar, verhaltene Frucht, herbes Tannin.

Giacosa Bruno, Neive (CN)
Barolo DOCG *Le Rocche del Falletto di Serralunga* 1999
★★ – ★★★
10 866 Flaschen; L. 3./029; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Holz und Fruchtnoten; strenge Struktur, Süße, herbes Tannin, Holz, verhaltene Frucht, noch verschlossen.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
500 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 67013; Fax 0173 67662
www.giacosa.it; giacosa@giacosa.it

Barolo DOCG *Vigna Mandorlo* 1999
★★ – ★★★
15 000 Flaschen; L. 9209; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten Marmelade, Holunder, Kaffee; Süße, Tannin, Marmelade-Frucht, gewisse Tiefe, recht saftig, gewisse Länge.

Gigi Rosso,
Castiglione Falletto (CN)
230 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 262369; Fax 0173 262224
www.gigirosso.com; info@gigirosso.com

Barolo DOCG *Castelletto* 2000
★ – ★★
20 000 Flaschen; L. 4-102; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; gereifte Kompottnoten, Leder, einfach; auch im Gaumen gereift, recht rund, Säure, aber zu fortgeschritten, zu lang.

Gigi Rosso,
Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Arione* 2000
★★
18 000 Flaschen; L. 4-96; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht intensive, gereifte Fruchtnoten; herbes Tannin von Anfang weg, Süße, gute Kraft, knappe Frucht.

Giribaldi, La Morra (CN)
200 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 617000; Fax 0173 617373
info@vinigiribaldi.com

Barolo DOCG 2000
★★★ **JLF**
6680 Flaschen; L. 15.3.4; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Holunder, Erdbeermarmelade, Lakritze; runder, fruchtiger Ansatz, herbes, Holunder, Butter, Süße, saftig, lang auf gutem Tannin.

Gomba, Alba (CN)
100 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 34109; Fax 0173 34109
gombaergio@hotmail.com

Barolo DOCG *Sori Boschetti* 2000
★ – ★★
10 000 Flaschen; L. 44.02; # Abfüllungen
Mittleres, dunkles Rot; verschlossene Noten von Holz, Stroh, gewisse Frucht; kraftvoll, gewisse Frucht, kühl und streng, fehlt Barolo-Charakter.

Grasso Elio, Monforte d'Alba (CN)
70 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 78491; Fax 0173 789907
elio.grasso@libero.it

Barolo DOCG *Chiniera* 2000
★ – ★★
13 000 Flaschen; L. 03-G; eine Abfüllung
Dunkelrot; nicht frische, marmeladige Noten, fehlt Fruchtfrische; Süße, viel Tannin, kaum Frucht, dann trocken im Abgang.

Grasso Elio, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Casa Maté* 2000
★ – ★★
13 000 Flaschen; L. 03-F; eine Abfüllung
Dunkles Rot; mit Belüftung Noten von gekochten Früchten, Stroh; im Gaumen matt, hat Kraft, aber fehlt Frucht und Tiefe.

Grimaldi Bruno,
Serralunga d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/3 Hektar
Tel. 0173 262094; Fax 0173 262094
www.grimaldibruno.it; vini@grimaldibruno.it

Barolo DOCG
***Vigna Regnola Badarina* 2000**
★ – ★★
7500 Flaschen; L. 1.4; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Karamell, Butter, Heu; Süße, etwas schmal, Butter, einfach.

Grimaldi Bruno,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Vigna Regnola Badarina* 1999**
★ – ★★
7500 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung
Dunkelrot; nach Belüftung ledrig-fruchtige Noten; Mittelgewicht, wenig Frucht Säure, herbes Tannin, rustikal.

Grimaldi Giacomo, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/3 Hektar
Tel. 0173 35256; Fax 0173 35256

Barolo DOCG
***Sotto Castello di Novello* 2000**
★ – ★★
2000 Flaschen; L. 03.251; eine Abfüllung
Gereiftes Dunkelrot; gereifte Marmelade- und Karamellnoten; Kraft, keine Frucht, viel Süße, Karamell, verbrannte Marmelade, ziemlich kurz und südlich.

Grimaldi Giacomo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Le Coste* 2000
★★
4500 Flaschen; L. 03.246; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; marmeladige Frucht; Süße, Tannin, marmeladige Frucht, Gerbstoffe, gewisse Tiefe, Knappe Dichte, mittlere Länge.

Grimaldi Luigino, Diano d'Alba (CN)
200 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 231790; Fax 0173 262644
www.grimaldivini.it; grimaldivini@libero.it

Barolo DOCG *Vigna San Biagio* 2000
★
9000 Flaschen; L. 03238; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht klare Marmelade- und Kompottnoten; kompottige Frucht, einfache Struktur, Säure, Tannin, rustikal und unfertig.

Le Strette, Novello (CN)
10 000 Flaschen/2 Hektar
Tel. 0173 744002; Fax 0173 744907
lestrette@libero.it; www.lestrette.com

Barolo DOCG *Bergeisa* 2000
★ – ★★
2920 Flaschen; L. 3.210; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht klare Cola-Noten; Mittelgewicht, Süße, Rösting; keine Frucht, Tannin, fehlt Barolo-Charakter.

Le Strette, Novello (CN)
Barolo DOCG *Bergeisa* 1999
★ – ★★
2120 Flaschen; L. 2.210; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; nicht intensive Holz- und Marmeladenoten; Holzaroma, keine Frucht, trocknet stark.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
33 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 78114; Fax 0173 78114
manzone.giovanni@tiscalinet.it

Barolo DOCG
***Le Gramolere Bricat* 2000**
★ – ★★
5000 Flaschen; L. B./04; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; nicht ganz klare Marmeladennoten; Kraft, Süße, Säure, herbes Tannin, Butter, herb, Butter, südlich, trocknet noch.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Le Gramolere* 2000
★ – ★★
8000 Flaschen; L. A./04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Cola- und Holundernoten; Süße, Kraft, herbes Tannin, kaum Frucht, trocken.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Le Gramolere* 1998**
★ – ★★
2000 Flaschen; L. A./02; eine Abfüllung
Dunkelrot; Cola-Noten, Holz, Leder; herb im Ansatz, kaum Frucht, gute Stärke, etwas Cola, streng, rauh, zu trocken.

Manzone Paolo,
Serralunga d'Alba (CN)
45 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 613113; Fax 0173 285527
paolomanzone@libero.it

Barolo DOCG *Serralunga* 2000
★★★
8000 Flaschen; L. 980104; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Nase geprägt von Nebbiolo-Frucht und balsamischen Noten, Teer, einladend; viel Süße, gutes Tannin, Frucht, saftig, tief und lang.

Manzone Paolo,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Meriame* 2000
★ – ★★
5000 Fl.; L. 8800.0104; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; unfeine Holznoten; Mittelgewicht, viel Süße, wenig Barolo-Frucht, fehlt Tiefe, wenig Tannin.

Marcarini, La Morra (CN)
100 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 50222; Fax 0173 509035
www.marcarini.it; marcarini@marcarini.it

Barolo DOCG *Brunate* 2000
★★ – ★★★
25 000 Flaschen; L. 8014; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Marmeladennoten; Marmeladensüße, dicht, viel herbes Tannin, mehr Frucht im Abgang.

Marcarini, La Morra (CN)
Barolo DOCG *La Serra* 2000
★★ – ★★★
13 000 Flaschen; L. 5014; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Kompott, Leder und Holz; runder Ansatz, etwas Holz, marmeladige Frucht, etwas wenig Temperament, hält sich in der offenen Flasche aber trotzdem sehr gut, herbes, recht gutes Tannin.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
1 350 000 Flaschen/41 Hektar
Tel. 0173 564400; Fax 0173 564444
www.marchesidibarolo.com
reception@marchesidibarolo.com

Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★★
40 000 Fl.; L. 01.04.490; mehr als eine Abfüllung
Dunkles, rubiniges Rot; holzverpasste Marmeladennoten, Lorbeernoten; im Gaumen Lorbeer, Vanille, Kraft, Länge auf Gewürzzimmet.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Sarmassa* 2000
★★
7000 Flaschen; L. 0.04.491; eine Abfüllung
Dunkles, rubiniges Rot; Beeren- und Zwetschgennoten; im Gaumen Lorbeeraroma, recht saftig, aber trocknendes Tannin, Gewürze hängen noch.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
350 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Rubiniges, mittleres Rot; Noten von Gummi, Kompott und Blütenhonig; Süße, recht dicht, Gummi, Nussholz, Pfeffer, keine Nebbiolo-Frucht, trocknendes Tannin.

Marrone Gianpiero, La Morra (CN)
108 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 509288; Fax 0173 509063
www.agricolamarrone.com
marrone@agricolamarrone.com

Barolo DOCG *Pichemej* 2000
★ – ★★
11 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Rubiniges Dunkelrot; südliche, aber bereits müde Noten von Holz, Karamell; auch im Gaumen holzdominiert, danebe Säure und Süße, keine Frucht, fehlt Barolo-Charakter.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Mascarello Bartolo, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56125; Fax 0173 56125
Barolo DOCG 2000
★★★
16 000 Flaschen; L. 3/209; eine Abfüllung
Dunkelrot; erst reduziert, dann mit Belüftung viele Frucht, Noten von Gummi, Lakritze, Zwetschgenmarmelade; rund, Fülle, Kraft, schönes, wuchtiges Tannin, lang.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 613138; Fax 0173 613949
www.massolino.it; massolino@massolino.it
Barolo DOCG *Margheria* 2000
★★
9000 Flaschen; L. 03/232; eine Abfüllung
Reifendes Rot; sehr verhalten, Butter, Gummi; auch im Gaumen wenig Frucht, Mittelgewicht, Butter, herbes Tannin, fehlt Barolo-Frucht, gewisse Länge.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Serralunga* 2000
★★ – ★★★
20 000 Flaschen; L. 03/225; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhaltene Marmeladenoten, Kandis; Strali; Mittelgewicht, recht angenehm, Frucht, gewisse Tiefe und Länge, herbes Tannin.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 613138; Fax 0173 613949
www.massolino.it; massolino@massolino.it
Barolo DOCG *Parafada* 2000
★ – ★★ ☆
7700 Flaschen; L. 03/234; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; Noten von Holz, Gummi, Karamell; auch im Gaumen Gummi, trocknendes Tannin, streng; kaum Frucht, mittlere Länge.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Vigna Rionda Riserva* 1998**
★★ – ★★★
13 000 Flaschen; L. 02/210; eine Abfüllung
Mittelhelles, junges Rot; verhaltene Holznoten; recht kraftvoll, gewisse Frucht, trockenes Tannin, gute Tiefe, Länge.

Mauro Veglio, La Morra (CN)
55 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 509212; Fax 0173 509212
www.mauroveglio.com
mauro.veglio@mauroveglio.com
Barolo DOCG *Castelletto* 2000
★★
6000 Flaschen; L. 1-8803; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhalten, Noten dunkler Marmelade, Gummi, Rauch; kraftvoll, wenig Frucht, zu herbes Tannin, Länge.

Mauro Veglio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigneto Rocche* 2000
★★
1800 Flaschen; L. 1-8803; eine Abfüllung
Rubinoses Dunkelrot; Pfirsichfrucht, fruchtig auch im Gaumen, herbes Tannin im Finale.

Mauro Veglio, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Vigneto Arborina* 2000**
★★
12 000 Flaschen; L. 1-8802; eine Abfüllung
Dunkelrot; marmeladige-balsamische Noten; viel Süße, herbes Tannin macht den Wein spröde, Frucht, viel Lakritze, zu trocken.

Mauro Veglio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigneto Gattera* 2000
★★
5000 Flaschen; L. 1-8802; eine Abfüllung
Dunkelrot; nicht intensive Karamell- und Marmeladenoten, gute Tiefe; dicht, streng, recht tief, aber wenig Barolo-Frucht, Tannin trocknet etwas, mittlere Länge.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
950 000 Flaschen/110 Hektar
Tel. 0141 769030; Fax 0141 769033
www.chiarlo.it; chiarlo@tin.it
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
★★★
Flaschen; L. 1303; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; intensive, schwellige Noten von Beerenmarmelade, Lakritze, Holunder, sehr einladend; rund, ausgewogen, wuchtig, Eukalyptus, Schwelli, tief, rundes Tannin, Länge.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
Barolo DOCG *Tortoniano* 2000
★★ – ★★★
60 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; schwellige Noten von Holunder, Marmelade; im Gaumen weit Luft, Kraft, viel Süße, gute Fruchtfülle, saftig, gutes Tannin, etwas Butter, recht lang.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
Barolo DOCG *Triumviratum* 1997
★★
3000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; reife Noten von Cola, Kaffee, Holz; knappe Frucht; rund, gereift, wenig Frucht, zu stark holzgeprägt, herbes Tannin, hält sich gut in der angebrochenen Flasche.

Molino Franco, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 50380; Fax 0173 50380
www.cascinarocca.com
molinofranco@cascinarocca.com
Barolo DOCG
***Rocche dell'Annunziata* 2000**
★★
4000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Eher helles Rot; kompottige Nase, Holznoten; viel Süße, Kaffee, reife Frucht, zu trockenes Tannin.

Manchiero Fratelli, Castiglione Falletto (CN)
40 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 62820; Fax 0173 62820
www.manchieroviti.it
manchieroviti@manchieroviti.it
Barolo DOCG *Rocche* 2000
★★
2633 Flaschen; L. 0484; eine Abfüllung
Helles Rot, mit Belüftung Noten von Beerenkompott, einladend; viel Süße, Kraft, Mittelgewicht, saftig, dürfte dichter sein.

Manchiero Fratelli, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Montanello* 1999
★ – ★★
10 000 Fl.; L. 04.153; mehr als eine Abfüllung
Mitteltintensives Rot; reifende Holznoten, Marmelade; Süße, Mittelgewicht, holzgeprägt, knappe Frucht, herbes Tannin.

Oberto Andrea, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 509262; Fax 0173 509262
obertoandrea@libero.it
Barolo DOCG *Vigneto Rocche* 2000
★ – ★★ ☆
4500 Flaschen; L. 241.03; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten, verhaltene; recht konzentriert, Süße, Holzgeschmack, Gerbstoffiges, keine Frucht, unkonstanter Wein.

Oberto Andrea, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Vigneto Albarella* 2000**
★ – ★★ ☆
6000 Flaschen; L. 242.03; eine Abfüllung
Dunkelrot; Röst- und Eichennoten, Cola; Eichengeschmack auch im Gaumen, Marmelade, Süße, unelegant, angeschmalzig.

Oberto Andrea, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2000
★ – ★★ ☆
6000 Flaschen; L. 240.03; eine Abfüllung
Dunkelrot; Eichen- und Cola-Noten; Süße, Holzgeschmack, trocknendes Holztannin, nicht die Spur von Barolo-Komplexität.

Oddero, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/65 Hektar
Tel. 0173 50618; Fax 0173 509377
www.odderofratelli.it; info@odderofratelli.it
Barolo DOCG
***Rocche di Castiglione* 2000**
★★ – ★★★
4300 Flaschen; L. 312; eine Abfüllung
Hellrot; südliche Nase, Röstnoten, Kaffee, Holunder; rund, viel Süße, Kaffee, sehr geschmeidig, allerdings zu röstbetont, Länge.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Mandoca di Bussia Soprana* 2000**
★★ – ★★★
1311 Flaschen; L. 311; eine Abfüllung
Ziemlich helles Rot; verhaltene Fruchtnoten, Karamell; ausgewogen und saftig, viel Süße, reife Frucht, im Abgang dann etwas herbes Tannin und Neuholzgeschmack.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613108; Fax 0173 613448
www.palladinovini.com
enzo.palladino@libero.it
Barolo DOCG
***Vigna S. Bernardo* 2000**
★★ – ★★★
5200 Flaschen; L. 418; eine Abfüllung
Mitteltintensives Rot; einladende Fruchtnoten, recht vielschichtig, Backpflaumen; Kraft; Säure, saftig, reife Frucht, eingepasstes Holz, recht tief.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Serralunga* 2000
★ – ★★
18 600 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; matte Marmelade- und Kompottnoten; auch im Gaumen wenig Profil, fehlt Fruchtfrische und Temperament.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigna Broglio* 2000
★★ – ★★★
4200 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten roter Beeren, Gebäck, Lauch, etwas Lakritze; Kraft, tolle Frucht, Vanille, viel Süße, gutes Tannin, lang auf Frucht, saftig.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Vigna S. Bernardo* 1999**
★ – ★★
4800 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Reifendes Dunkelrot; gereifte Kompottnoten, Eukalyptus; gereift auch im Gaumen, trockenes Tannin, fehlt Fruchtfrische.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
100 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 78257; Fax 0173 787276
www.parusso.com; info@parusso.com
Barolo DOCG *Piccole Vigne* 2000
★★ – ★★★
8500 Flaschen; L. 0307; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; aromatische Pfirsich- und Holundernoten; im Gaumen angenehm rund, viel Süße, gutes Tannin, eingemachte Pfirsiche, Butter, gutes Tannin, saftig.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Marioandino* 2000
★★ – ★★★ JLF
8400 Flaschen; L. 0306; eine Abfüllung
Recht intensives Rot; intensive, schwellige Holunder- und Pfirsichnoten; auch im Gaumen Holunder, viel Süße, gutes Tannin, Butter, lang und trinkig.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Bussia Vigna Rocche* 2000**
★★
5400 Flaschen; L. 0302; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Noten von Eukalyptus; auch im Gaumen vor allem balsamische Aromen, viel Süße, gutes Tannin, Butter, zu einseitig.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Bussia Vigna Fiorin* 2000**
★ – ★★
3000 Flaschen; L. 0305; eine Abfüllung
Dunkelrot; Pfirsich- und Eukalyptusnoten; auch im Gaumen Pfirsich und Eukalyptus, Butter, etwas einseitig, zu herbes Tannin.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Bussia Vigna Munie* 2000**
★★
4800 Flaschen; L. 030; eine Abfüllung
Mitteltintensives Rot; Eukalyptus- und Pfirsichnoten; auch im Gaumen Eukalyptus, saftig, Butter, angenehm, gutes Tannin, aber etwas einseitig.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am)*.

Piazzo Armando, Alba (CN)
250 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 35689; Fax 0173 440703
www.piazzo.it; spiazzo@piazzo.it

Barolo DOCG 2000
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; viele Nase, dicht, aber Frucht verhalten; Kraft, viel Süße, saftig, reife Frucht, rundes Tannin, lang.

Pio Cesare, Alba (CN)
350 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 440386; Fax 0173 363680
piocesare@piocesare.it

Barolo DOCG 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Recht intensives Rot; vegetal-erdige Noten, etwas eigenartig; auch im Gaumen Erdgeschmack, konzentriert, streng, viel trocknendes Tannin, fremdartige Frucht.

Pio Cesare, Alba (CN)
Barolo DOCG *Ornato* 2000
★
9500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; erdig-pflanzliche Nase, Rauch; auch im Gaumen stark extrahiert, trocknend-bitteres Tannin, aufgesetzte Vanille, fremdartig.

Pira/Chiara Boschis, Barolo (CN)
13 000 Flaschen/2,5 Hektar
Tel. 0173 56247; Fax 0173 56344
www.livio.com/pira; pirachi@libero.it

Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★ – ★★
10 000 Flaschen; L. 19503; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; schwellige Noten, kaum Frucht; schmaler Ansatz, Schwelli, dann zog trocknendes Holztannin, keine Frucht, ungeschmeidig.

Pira/Chiara Boschis, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Via Nuova* 2000
★★
3000 Flaschen; L. 25503; eine Abfüllung
Frisches Dunkelrot; Noten von Himbeeren, Gummi, Holz; Mittelgewicht, Gummi, saftig, Butter, strenges Tannin, gute Länge.

Podere Ruggeri Corsini/Addari Loredana, Monforte d'Alba (CN)
40 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 78625; Fax 0173 78625
podereruggericorsini@libero.it

Barolo DOCG 2000
★★
5000 Flaschen; L. BR 02; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Mandelgebäck, Frucht, Vanille; Mittelgewicht, Säure, Butter, herber Tannin.

Poderi Colla, Barbaresco (CN)
150 000 Flaschen/27 Hektar
Tel. 0173 290148; Fax 0173 441498
www.podericolla.it; info@podericolla.it

Barolo DOCG *Dardi Le Rose* 2000
★★ – ★★★
26 800 Flaschen; L. 12; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Lakritze, Früchtemus, rote Beerenmarmelade; Süße, etwas breit im Ansatz, Kraft und Tannin, marmeladige Frucht; gute Länge.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
200 000 Flaschen/50 Hektar
Tel. 0173 70191; Fax 0173 742017
www.poderieinaudi.com;
einaudi@poderieinaudi.com

Barolo DOCG 2000
★★
13 733 Flaschen; L. 3N205; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Gummi, Holz, Rauch, Marmelade; herbes Tannin, viel Süße, kraftvoll, wenig Frucht, gewisse Länge.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
Barolo DOCG *Costa Grimaldi* 2000
★★ – ★★★
3053 Flaschen; L. 3N211; eine Abfüllung
Rubinoges, dunkles Rot; Noten von Marmelade, Gummi; breiter Ansatz, Holz, marmeladig, trockenes Tannin, fehlt Feinheit, gewisse Tiefe, recht lang.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
Barolo DOCG *nei Cannubi* 2000
★★ – ★★★
10 493 Flaschen; L. 3N199; eine Abfüllung
Jungen, mittleres Rot; Holz- und Fruchtnoten; Süße, herbes Tannin, Frucht, Lakritze, Kaffee, Holz, streng.

Principiano Ferdinando, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 787158; Fax 0173 787158
ferdi.principiano@libero.it

Barolo DOCG *Boscareto* 2000
★★
8000 Flaschen; L. 03/253; eine Abfüllung
Rotlendes, ziemlich dunkles Rot; einladende Nase mit Noten Kondis, Laub, Gerbsäurenoten; holzgezogen, saftig, viel Tannin, gewisse Tiefe, recht lang, aber kaum Frucht.

Principiano Ferdinando, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Le Coste* 2000
★★
2000 Flaschen; L. 03/254; eine Abfüllung
Rotlendes Rot; Kompott- und Tabaknoten; rund, aber wenig Spannung, wenig Frucht, Lakritze, Schwarztee, Butter, recht gutes Tannin, gewisse Länge.

Prunotto, Alba (CN)
600 000 Flaschen/57 Hektar
Tel. 0173 280017; Fax 0173 281167
www.prunotto.it; prunotto@prunotto.it

Barolo DOCG 2000
★★ – ★★★
40 000 Fl.; L. 00/00b; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Steinfruchtnoten, enorm viel Gerbsäure; im Gaumen Kaffee, nicht sehr dicht, viel Süße, Butter, gewisse Frucht, recht rund, angenehm.

Prunotto, Alba (CN)
Barolo DOCG *Bussia* 2000
★ – ★★
25 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; verhaltene Röst- und Steinfruchtnoten; Süße, strenges Tannin, Holz und Röstung, kaum Frucht, endet auf Holztannin.

Pugnane/Fratelli Sordo, Castiglione Falletto (CN)
40 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 62885; Fax 0173 62885
www.pugnane.it; pugnane@pugnane.it

Barolo DOCG *Vigna Villero* 1999
★★
12 000 Flaschen; L. 20909; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; nicht komplett klare Steinfrucht- und Holznoten; im Gaumen ist das Holz weniger spürbar, Süße, gewisse Frucht, gute Tiefe, recht lang.

Renato Ratti, La Morra (CN)
150 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 50185; Fax 0173 509373
www.renatoratti.com; info@renatoratti.com

Barolo DOCG
***Rocche Marcenasco* 2000**
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. 02 04; # Abfüllungen
Rotlendes Rot; Noten von Frucht, Holunder; im Gaumen Holunder, Kraft, Süße, gutes Tannin, nicht überaus komplex, mittlere Länge.

Renato Ratti, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Marcenasco* 2000
★★ – ★★★
45 000 Flaschen; L. 0104; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Holunderstrauch, Beeren; saftig im Ansatz, dicht, viel Tannin, gewisse Frucht, etwas trocken im Finale.

Renato Ratti, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Conca Marcenasco* 2000**
★ – ★★
4000 Flaschen; L. 03 04; # Abfüllungen
Mittleres Rot; verhaltene Noten von Lakritze, Holunder, Holz; marmeladige Süße, Holunder, Zigarrenkistchen, nicht überaus konzentriert, eher einfache Struktur, rotf.

Revello, La Morra (CN)
50/55 000 Flaschen/11,50 Hektar
Tel. 0173 50276; Fax 0173 50139
www.revellofratelli.com
revello@revellofratelli.com

Barolo DOCG *Vigna Conca* 2000
★★
4000 Flaschen; L. 201-03; eine Abfüllung
Mittleres, rubinoges Rot; Noten von Holz, Marmelade, Rondo; harter Ansatz, viel Tannin, gewisse Frucht, streng, wertvolle Basis, ungeschmeidig.

Revello, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigna Gattera* 2000
★ – ★★
6000 Flaschen; L. 199-03; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; Röstnoten, Holz; anonyme Frucht; kraftvoll, Süße, wenig Frucht, kein Barolo-Charakter, kühles Finale.

Revello, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Vigna Giachini* 2000
★ – ★★
4000 Flaschen; L. 200-03; eine Abfüllung
Mittleres, frisches Rot; Karamell- und Marmeladenoten, etwas Gummi; Süße, etwas Holz, trocknendes Tannin, zu wenig Barolo-Charakter.

Rinaldi Francesco, Alba (CN)
60/70 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 440484; Fax 0173 441378
www.rinaldifrancesco.it;
francesco.rinaldi@tiscalinet.it

Barolo DOCG *Le Brunate* 2000
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 5 04; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich helles Rot; Noten von Himbeermarmelade, Laub, Leder, einladend; kraftvoll, gutes Tannin, nicht viel Säure, gute Tiefe, dichte mehr Spannung zeigen, mittlere Länge.

Rinaldi Giuseppe, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/6,5 Hektar
Tel. 0173 56156; Fax 0173 56156

Barolo DOCG
***Cannubi S. Lorenzo - Ravera* 2000**
★★★ – ★★★★
7000 Flaschen; L. 00; eine Abfüllung
Mittleres Rot; erst sehr verhalten, mit Belüftung dann intensive Noten von Beerenkompott, Lakritze, Gummi, zunehmende Tiefe; auch im Gaumen noch jung, noch nicht voll entwickelte Frucht, elegante Struktur, Süße, dicht, Fruchttiefe und Länge, gutes Tannin; entwickelt sich bei offener Flasche von Tag zu Tag besser.

Rinaldi Giuseppe, Barolo (CN)
Barolo DOCG
***Brunate-Le Coste* 2000**
★★
11 000 Flaschen; L. 00; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Holz und Frucht; Kompottfrucht, heftiges Tannin, dicht, ziemlich streng, Länge.

Rivetti/Coirel, Alba (CN)
40 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 34181; Fax 0173 35287
www.coirel.it; coirel@coirel.it

Barolo DOCG 2000
★ – ★★
3000 Flaschen; L. 4/120; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht frische Marmelade- und Kompottnoten; Kraft, viel Süße, marmeladige Frucht, fehlt Tiefe, wirkt gewollt, einfach.

Rivetto, Alba (CN)
100 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 613380; Fax 0173 613977
www.rivetto.it; rivetto@rivetto.it

Barolo DOCG *Leon* 2000
★ – ★★
5000 Flaschen; L. 33/303; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; müde Nase; heftiger Ansatz, Säure, Tannin, nicht klare Frucht, unausgewogen.

Rocche Costamagna, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 509225; Fax 0173 509283
www.rocchecostamagna.it
barolo@rocchecostamagna.it

Barolo DOCG *Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco* 2000
★★
7300 Flaschen; L. 09/03; eine Abfüllung
Mittleres Rot; mit Belüftung einladende Noten von Laub, Himbeermarmelade; geschmeidiger Ansatz, Frucht, dicht, saftig, eingepasste Süße, im Abgang Holzgeschmack.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Rocche Costamagna, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Rocche dell'Annunziata* 1999**
★★ – ★★★
14 500 Fl.; L. 10/02; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; einladende Nase, Frucht, etwas Cola, Holz, recht einladend; Frucht auch im Gaumen, ausgewogen, saftig, etwas trockenes Holztannin, lang.

Saffirio Josetta, Monforte d'Alba (CN)
5000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 78660; Fax 0173 78660
josettasaffirio@hotmail.com
Barolo DOCG 2000
★ – ★★
5000 Flaschen; L. 1.04; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten Eichenholz, Zimt, Vanille; auch im Gaumen nicht differenzierter, matt, eindimensional, kurz.

Saglietti Flavio, La Morra (CN)
10 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 50838; Fax 0173 50838
www.saglietiflavio.it; info@saglietiflavio.it
Barolo DOCG *Brunate* 2000
★ – ★★
3000 Flaschen; L. 4881; eine Abfüllung
Mittleres Rot; grobe Holz- und Fruchtnoten; Süße, Säure, etwas rustikal, fehlt Tiefe und Feinheit.

Saglietti Flavio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
★ – ★★
2800 Flaschen; L. 4881; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht frische Noten von Kompott; Mittelgewicht, Neuholz; keine Barolo-Tiefe, austauschbarer Geschmack, breit, langweilig.

Sandri Giovanni, Monforte d'Alba (CN)
15 000 Flaschen/7,00 Hektar
Tel. 0173 787337; Fax 0173 787337
www.cascinadina.com; info@cascinadina.com
Barolo DOCG 1998
★★★
3500 Flaschen; L. 1/250; eine Abfüllung
Rubinrotes, recht dunkles Rot; recht tiefe Frucht, Noten von roten Beeren, Laub, vielschichtig und einladend; Kraft, Frucht im Gaumen, viel gutes Tannin, sehr lang.

Sandrone, Barolo (CN)
90 000 Flaschen/24 Hektar
Tel. 0173 560073; Fax 0173 560907
www.sandroneluciano.com
info@sandroneluciano.com
Barolo DOCG *Cannubi Boschis* 2000
★★ – ★★★
11 300 Flaschen; L. C-02; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von eingekochter Marmelade, Kaffee; auch im Gaumen Marmeladefrucht, Süße, müsste mehr Barolo-Temperament zeigen, gute Länge, allerdings trockenes Holztannin.

Sandrone, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Le Vigne* 2000
★★
19 000 Flaschen; L. D-02; eine Abfüllung
Dunkelrot; Kompott- und Marmeladenoten, Butter; Fülle, Süße, gewisse Frucht, Karamell, trockenes Tannin, etwas fett, nicht elegant.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
150 000 Flaschen/39 Hektar
Tel. 0173 630228; Fax 0173 630366
i.sarotto@libero.it
Barolo DOCG *Bricco bergera* 2000
★★ – ★★★
20 000 Flaschen; L. 02-04; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; holundrige Marmeladennoten; Kraft, viel Süße, Frucht ist präsent, recht gutes Tannin, mittlere Länge.

Scarzello Giorgio, Barolo (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56170; Fax 0173 56170
www.barolodivino.com;
cantina_scarzello@libero.it
Barolo DOCG *Vigna Merenda* 2000
★★ – ★★★ **JLF**
6500 Flaschen; L. 178M00; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Himbeeren, Tiefe, einladend; rund, geschmeidig, schlank und elegant, trinkig, fehlt etwas die Dichte.

Scarzello Giorgio, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2000
★★
3500 Flaschen; L. I/8900; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht komplett klare Nase, holundrige Noten; Süße, recht rund und saftig, trinkig, gute Länge (Abzug für Nase).

Sebaste Mauro, Alba (CN)
90 000 Flaschen/14,5 Hektar
Tel. 0173 262148; Fax 0173 262954
www.maurosebaste.it
mauro@sebaste.it
Barolo DOCG *Brunate* 2000
★ – ★★
2600 Flaschen; L. B.B./1; eine Abfüllung
Mittelintensives Rubin; Noten von Leder, Holz, Cassismarmelade; viel Süße, fremdartige Frucht, karamelter Wein, aber als Barolo zu untypisch, herb, leicht bitter.

Sebaste Mauro, Alba (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 2000
★ – ★★
7500 Flaschen; L. B.MW./1; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holz-, Steinfrucht-, Leder- und Hanftnoten; Süße, knappes Tannin, Leder; wenig Frucht, fehlt Tiefe.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/6,6 Hektar
Tel. 0173 50803; Fax 0173 509318
www.aureliosettimo.com; a.settimo@libero.it
Barolo DOCG 2000
★★★
6800 Flaschen; L. A04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; intensive Nase, tiefe Noten von Unterholz, Beerenmarmelade, einladend, kompakt im Ansatz, dichte, sehr fruchtbetonter Wein, vielschichtig, saftig, rund, endet lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2000
★★ – ★★★
21 000 Flaschen; L. D03; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; lederige Noten von Gummi, Marmelade; Süße, gewisse Frucht, saftig, herbes Tannin.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
250 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 62853; Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it; info@sordogiovanni.it
Barolo DOCG 1999
★★★ – ★★★★ **JLF**
110 000 Fl.; L. 3296; mehr als eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Erdbeermarmelade, Holunder, Teer tief; Kraft, saftig, ausgesprochen weuchtig, tief, Teer und Frucht; sehr viel, gutes Tannin, lang.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG 1998
★★★ – ★★★★ **JLF**
100 000 Fl.; L. 3290; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; mit Belüftung Noten von Nebbiolo-Frucht, Lakritze, Gummi, Eukalyptus; Mittelgewicht, rund, sehr geschmeidig, saftig, gutes, Tannin, angenehm, Länge.

Stroppiana Oreste, La Morra (CN)
18 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 509419; Fax 0173 509419
www.cantinestroppiana.com
stroppiana.vini@libero.it
Barolo DOCG *Bricco Cogni* 2000
★ – ★★
2800 Flaschen; L. 214.03; eine Abfüllung
Gereiftes Rot; teerig-fruchtige Nase, nicht tief; Süße, Zigarrenkistchen, wenig Frucht, gepufft.

Sylla Sebaste, Barolo (CN)
100 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 56266; Fax 0173 56353
www.syllasebaste.com;
ylasebaste@syllasebaste.com
Barolo DOCG *Bussia* 1999
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 1202; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; marmeladige Frucht, recht einladend; harmloser Ansatz, dann Frucht und Butter und gutes Tannin, rund, gute Länge.

Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN)
500 000 Flaschen/72 Hektar
Tel. 0173 619119; Fax 0173 619931
www.tenutacarretta.it; t.carretta@tenutacarretta.it
Barolo DOCG *Cannubi* 2000
★ – ★★
12 000 Flaschen; L. 3.308; eine Abfüllung
Ziemlich intensives Rubin; Röstnoten, Marmelade; viel Süße, keine Frucht, trockenes Tannin, keine Geschmeidigkeit.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78412; Fax 0173 789742
www.tenutarocca.com;
tenutarocca@tenutarocca.com
Barolo DOCG 2000
★★
3300 Flaschen; L. 1-04; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Zwetschgenkompott, Gummi, Kalk; Mittelgewicht, gewisse Frucht, Süße, zu streng, ziemlich trocken.

Teo Costa, Castellinaldo (CN)
250 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 213066; Fax 0173 213066
www.teocosta.it; teocosta@teocosta.it
Barolo DOCG *Monraj* 2000
★ – ★★
7000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkler Rubin; Holz- und Marmeladennoten, Schwarzbeer; dicht, süß, streng, Säure, keine Nebbiolo-Frucht, schmeckt wie ein Super tuscan, nicht als Barolo erkennbar.

Terre da Vino, Barolo (CN)
4 800 000 Flaschen/4000 Hektar
Tel. 0173 564611; Fax 0173 564612
www.terredavino.it; info@terredavino.it
Barolo DOCG *Paesi Tuoi* 2000
★★
60 000 Fl.; L. 16M4665; mehr als eine Abfüllung
Recht intensives Rot; holundrige Nase; auch im Gaumen Holunder und Kompott, heftiges Tannin, knappe Frucht, gute Länge.

Terre da Vino, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Poderi Scarrone* 2000
★★
6500 Flaschen; L. 1504M66; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Holz, Holunder, Lorbeer, Marmelade; Kraft, Süße, Säure, Holunder, trockenes Holztannin, Gerbsäurehaltes.

Vajra G. D., Barolo (CN)
150 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 56257; Fax 0173 56345
gdvajra@tin.it
Barolo DOCG *Albe* 2000
★★ – ★★★
14 680 Flaschen; L. 18-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Noten von Himbeermarmelade, kandierten Früchten, Laub, sehr einladend; runder Ansatz, Süße, sogleich öffnet sich Fruchtfülle, Vanille, im Abgang Holzgeschmack.

Vajra G. D., Barolo (CN)
Barolo DOCG
***Bricco delle Viole* 1999**
★ – ★★
8088 Flaschen; L. 20 03; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; Kalk und Gewürznoten, Vanille; auch im Gaumen Kalkgeschmack, holzbetont, kaum Frucht, trocknet nach.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am).*